

Papers de vi

DO ALELLA · VI · GASTRONOMIA · CULTURA

Núm. 25 · Tardor 2013

**2013, l'any de l'esclat
de la Setmana del Vi
DO Alella**

**CuinaVO. La cuina
del Vallès Oriental torna
a l'origen**

**Fires amb cinc sentits
a Vallromanes i Vilanova
del Vallès**

**Rosat de Pansa: el primer vi de pansa rosada
amb el segell de la DO Alella**



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



Toni Cerdà, enòleg i viticultor del celler Bouquet d'Allella, a una vinya vella de la Vall de Rials (Alella), collint els raïms de pansa rosada amb els quals s'ha elaborat el Rosat de Pansa, el nou vi de Papers de vi. Foto: Òscar Pallarès

- 03** GLOPS
- 08** ENTREVISTA
Entrevista amb Miquel Pallarolas, pagès d'Argentona
- 12** ACTUALITAT
2013, l'any de l'esclat de la Setmana del Vi DO Alella
- 16** ACTUALITAT
CuinaVO, Vallès Oriental: tornar a l'origen
- 18** GASTRONOMIA
Algunes propostes del col·lectiu Cuina VO amb ingredients del Vallès Oriental
- 21** ACTUALITAT
Rosat de Pansa, el nou vi de "Papers de vi"
- 24** ACTUALITAT
Fires amb cinc sentits
- 27** ACTUALITAT
Alta Alella, un projecte dinàmic, a punt de construir un nou celler per a l'experimentació
- 28** REPORTATGE
Champ-Sors, xampany a la vora del mar
- 34** PERSONATGE DO ALELLA
El personatge d'Allella Vinícola, Josep Bassas
- 37** OPINIÓ
El rostre del país

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: **Jordi Albaladejo, Pep Casas, Agnès Céspedes, Aleix Garcia, Ariadna Guasch, Francesc Jiménez, David Roman, Frank Scheidegger, Montse Serra, Anna Tengo i Rafael Vallbona**

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

2 euros Dipòsit legal: B-47946-2009

Amb el suport de:



● ● GLOPS

Una verema tardana que s'allarga fins a mitjan octubre

La pluja de la primavera i l'estiu més aviat fresc han condicionat la verema d'enguany, que s'ha allargat fins ben avançat el mes d'octubre. Enric Gil, enòleg de Can Roda, amb vinyes al vessant del Vallès, considera que ha estat una verema "una mica estranya": "Ha costat molt la maduració. Per aconseguir que el raïm arribés als tretze graus per fer els vins de criança o els de més estructura hem hagut d'esperar molt, fins a la segona o tercera setmana d'octubre." En les mateixes condicions s'ha trobat Alta Alella, que no esperaven acabar d'entrar el raïm fins al dia 20 o 22 d'aquest mes: "Normalment acabem per la Mercè, o al final de setembre, però aquesta vegada s'ha estirat ben bé un mes més", segons Vicenç Galbany, enòleg d'aquest celler, amb vinyes a Tiana. Galbany destaca la pluja primaveral, però també la que hi ha hagut al final d'agost, "que va fer que la verema s'endarrerís encara una mica més. Això ha comportat que s'hagués de fer molta feina a la vinya per triar el raïm, perquè el seu estat sanitari s'ha vist lleugerament afectat, sobretot en varietats blanques primerenques". Així mateix, comenta que el raïm negre ha estat perjudicat per la primera pluja tardorenca del final de setembre, i això farà que "el vi negre resultant pugui ésser una mica irregular". En aquest sentit, sentència: "Crec que serà un any de negres complicats; si més no, diferents." Però no dubta a afirmar que, en general, el raïm recollit "és molt bo, perquè el fet d'ésser un any fred, el fruit resultant és aromàticament molt millor".



ò.p.

Respecte al volum de producció a Alta Alella, Galbany assegura: "Estem per sobre de l'any passat, els ceps han produït més." A Can Roda, en canvi, Enric Gil constata: "Quant a quilos de raïm, aquesta verema no venia malament, però al final ens ha quedat un pèl més curta que l'any passat a causa de la pedregada que va caure a Santa Maria de Martorelles al principi de setembre, que va fer que haguéssim de fer caure una part de raïm, i també pel mal que ens ha fet el senglar." L'increment de població d'aquest mamífer feréstec, juntament amb el del cabirol, és cada vegada un perjudici més gran per als vinyataires, com demostra l'exemple de Can Roda: "Els senglars hi han fet malbé molta vinya i el merlot, ens l'han deixat a la meitat. A les panses més velles, també ens hi han fet molt de mal."

L'enoturisme i la gastronomia, actius del turisme al Maresme

El turisme continua creixent a la comarca del Maresme i una part d'aquest augment de visitants al nostre territori és gràcies al seu posicionament com a "comarca capdavantera en turisme gastronòmic en mercats de proximitat", segons Jaume Borrell, president del Consorci de Promoció Turística del Maresme. Com es desprèn de les dades presentades en l'acte de valoració dels dos anys de mandat de l'equip que encapçala actualment aquest ens, les jornades gastronòmiques que tenen lloc al llarg de l'any i la col·laboració amb el Consorci de la DO Alella per fomentar l'enoturisme i l'enogastronomia han afavorit la consolidació d'un model turístic de futur.

Nou curs del grau superior en gestió comercial i màrqueting enològic

El Cicle Formatiu de Grau Superior en Gestió Comercial i Màrqueting Enològic, que imparteix en exclusiva l'Institut d'Alella, ha començat enguany el curs amb disset alumnes nous matriculats a primer, que se sumen als divuit que faran el segon curs. Es consolida, així, aquesta proposta formativa, que prepara els alumnes en matèries com els processos d'elaboració de vins i caves, tast, cultura i legislació vitivinícola, política de màrqueting, logística comercial, marxandatge, promoció del punt de venda, gestió de compravenda i seguretat alimentària, entre més qüestions. El curs 2013-2014, el va obrir el 19 de setembre la sommelier Rosa Vila amb una ponència sobre el llenguatge del vi i dirigint un tast d'harmonies de vi i cacau amb la col·laboració de la casa de xocolates Ametller. El president del Consell Regulador, Joaquim Batlle, va tancar l'acte. D'una altra banda, al final de novembre s'ha previst l'acte de graduació de la tercera promoció d'alumnes d'aquest cicle.

"Collita pròpia", "Verema 2.0" i "El vi en la pintura": exposicions d'allò més vinícoles



ò.p.

L'espai d'art i creació Can Manyé d'Alella vol promoure la cultura vinícola de la DO amb dues exposicions molt vinculades a la verema i el vi que es van poder veure fins al 13 d'octubre. La primera era un projecte de l'artista visual i escenògrafa Pi Piquer que, amb el nom de *Collita pròpia*, va convidar tothom a prendre-hi part dissenyant una etiqueta per a una ampolla de vi. S'hi van aplegar unes quatre-centes etiquetes, creades amb diferents tècniques pels ciutadans que hi van voler participar, com també per alguns artistes plàstics i de l'escena que hi van col·laborar: Enric Satué, Antoni Llena, Perejaume, Tomàs Bel, Mario Pasqualotto, Lluís Llongueras, Antoni Perna, Rossy de Palma, Vicky Peña, Rosa Renom, Rosa Boladeras, Pep Bou, Joan Riambau... *Verema 2.0* era el nom de la segona proposta que, coordinada per Mònica Urrutia, va consistir en una exposició de

fotografies en línia que reflectien moments de la verema a les vinyes d'Alella. Per la seva banda, el celler Alella Vinícola va acollir entre el 7 de setembre i el 6 d'octubre la mostra *El vi en la pintura*, una exposició col·lectiva sobre el vi a través del dibuix, la pintura i l'escultura presentada per Davinci Escola d'Art.

Bouquet i Marquès d'Alella al Vinyacat 2013 d'Arenys de Munt

Els cellers Bouquet d'Alella i Marquès d'Alella-Parxet van participar el 21 de setembre en la Vinyacat 2013, la mostra de vins catalans que es va fer al passeig de Can Jalpí d'Arenys de Munt, impulsada per la vinitèca Món la Cata de la població. Juntament amb divuit cellers més en representació de les DO Cava, Costers de Segre, Empordà, Penedès, Montsant, Priorat i Terra Alta, van presentar els seus productes i oferir degustacions.

Els primers Premis Vinari guardonen sis vins alellencs

Una gran gala celebrada l'11 d'octubre a l'Auditori de Vilafranca del Penedès va acollir la final dels primers Premis Vinari, un nou certamen per reconèixer i valorar els vins catalans que ha impulsat el diari digital Vadevi.cat. Els guardons han reconegut fins a sis vins elaborats a la DO Alella: tres d'Alella Vinícola, dos d'Alta Alella i un de Bouquet d'Alella. Un vi dolç de la DO Empordà, el Garnatxa d'Empordà Solera Mas Lluens 2002, es va endur el Gran Vinari d'Or 2013, com el vi més ben puntuat d'entre els 730 participants. La gala va servir també per homenatjar Pere Llopart, de Caves Llopart, amb el premi Monvínic a la trajectòria personal en el vi.

Els Premis Vinari constaven de dotze categories, set de les quals han reconegut els vins tranquils i cinc més els escumosos. Cadascuna s'ha dividit en un Vinari d'Or, tres Vinaris de Plata i cinc Vinaris de Bronze. A més, s'han lliurat premis Vinari especials als tres millors vins de cada DO, i un vinari especial a la producció ecològica per a cadascuna de les categories: en aquesta faceta s'ha destacat la DO Alella, gràcies a l'obtenció de tres guardons dels dotze.

El palmarès dels vins alellencs ha estat el següent:

Bouquet d'A Blanc+ 2012, de Bouquet d'Alella: Vinari de Plata al millor blanc de pas de fusta, Vinari especial a la producció ecològica i Vinari de Bronze especial de la DO Alella.

Marfil Molt Dolç Solera 2003, d'Alella Vinícola: Vinari de Bronze al millor vi dolç, ranci o de postres i Vinari d'Or especial de la DO Alella.

Marfil Generós Semi Solera 1975, d'Alella Vinícola: Vinari de Bronze al millor vi dolç, ranci o de postres i Vinari de Plata especial de la DO Alella.

Costa del Maresme 2008, d'Alella Vinícola: Vinari de Bronze al millor negre de guarda.

Alta Alella Blanc de Neu 2011, d'Alta Alella: Vinari de Bronze al millor vi dolç, ranci o de postres i Vinari especial a la producció ecològica.

Privat Laietà Rosé 2010, d'Alta Alella: Vinari de Bronze al millor escumós rosat i Vinari especial a la producció ecològica.

Els Premis Vinari van néixer la primavera, amb una convocatòria oberta a tots els cellers catalans adscrits a alguna de les denominacions d'origen del nostre país llançada des de Vadevi.cat, una publicació digital de referència en el sector vinícola català. D'aquesta manera es va aconseguir comprometre la participació de fins a 730 referències de vins, que han passat per fins a quatre tasts eliminatòris i un tast final, tots fets a cegues i executats per prestigiosos sommeliers, enòlegs i periodistes especialitzats. Reunits primer al restaurant Monvínic, i al reinaugurat Celler de Rubí en la fase final, tres equips de cinc tastadors cadascun han escollit sota estrictes criteris de rigor i transparència els que han considerat els millors vins de Catalunya en les categories de Blanc jove, Blanc de pas per fusta, Rosat, Negre jove, Negre de criaça, Negre de guarda, Vi dolç, ranci o de postres, Escumós rosat, Escumós jove, Escumós de reserva, Escumós de gran reserva i Escumós de gran reserva premium, per demostrar així la gran varietat de vins i escumosos d'altíssima qualitat que s'elaboren a la nostra terra.

La XXXIII Mostra de Vins i Caves de Catalunya també promou l'enoturisme

La XXXIII Mostra de Vins i Caves de Catalunya, que organitza cada any a Barcelona per les festes de la Mercè la Conselleria d'Agricultura, mitjançant l'Institut Català de la Vinya i el Vi (Incavi), va assolir enguany un nou record d'assistència i de participació amb deu mil visitants i dotze mil tasts més que l'any 2012, amb un total de 155.000 persones i 97.000 degustacions servides. En aquesta edició, que es va tornar a fer al passeig Lluís Companys sota l'Arc de Triomf, hi van participar seixanta-quatre cellers, tres més que l'any passat, amb 550 referències de vins i caves que es podien tastar i molts, també, comprar. Entre aquests hi havia els cellers Alta Alella, Quim Batlle i Roura de la DO Alella.

La novetat d'enguany va ésser l'Oficina d'Enoturisme de Catalunya que va obrir l'Agència Catalana de Turisme per primera vegada, per donar a conèixer les rutes i propostes enoturístiques que hi ha a les regions vinícoles del país.

Noranta-dos establiments del Maresme promouen la cuina del bolet

Fins al 30 de novembre, noranta-dos establiments (entre restaurants i comerços d'alimentació) de dinou municipis maresmencs participen en les Jornades Gastronòmiques del Bolet amb menús, plats i productes en què els preuats fongs de tardor tenen tot el protagonisme. Al programa editat per a l'ocasió alguns restaurants proposen nou receptes de cuina que el sommelier Joan Lluís Gómez s'ha encarregat de maridar amb vins dels cellers de la DO Alella. Hi són representats el Pas de Bruixes 2012 i el 93 Ceps, d'Altrabanda, el Bouquet d'A Blanc 2012, el Parvus Rosé 2012 d'Alta Alella, el Marfil Generós Sec i l'Ivori Negre criança 2008 d'Alella Vinícola, el Foranell Garnatxa Blanca 2010 de Quim Batlle, el Rosat Merlot 2012 de Roura i el Galàctica 2010 de Marquès d'Alella.

Badalona organitza amb èxit la primera Trobada Gastronòmica Marinerà

Amb la voluntat de potenciar la gastronomia de la ciutat, i emfasitzar la seva vocació marinerà, l'Ajuntament de Badalona, amb l'impuls de les empreses Barnarock i San Miguel, va organitzar els dies 11, 12 i 13 d'octubre la primera Trobada Gastronòmica Marinerà, que va reunir una vintena de restaurants al passeig marítim, davant la platja dels Pescadors. Els participants hi van oferir plats com pasta de full farcida de peix i marisc, rap a l'empordanesa, pop a la gallega, calamars "mar i muntanya", fideuada, llagostins a la planxa amb romesco, pastís d'escòrpora, broqueta de peix, suquet de bacallà i musclos a la marinerà, entre molts plats típics i innovadors més que es podien degustar per un preu d'entre dos euros i sis euros.

Alella Vinícola acull l'exposició "La Bíblia i la filatèlia"

El Cercle Filatèlic Bíblic va oferir al final d'agost l'exposició *La Bíblia i la filatèlia* a les instal·lacions d'Alella Vinícola. Una conferència inaugural sobre la història de la Bíblia a Espanya va donar pas a una mostra de col·leccions amb més de cent seixanta fulls amb segells, sobres de primer dia i signes postals, sempre relacionats amb les Sagrades Escriitures. També s'hi va poder veure una col·lecció de vinyetes de la Bíblia i monedes gregues i romanes relacionades amb la història bíblica, a més d'un recull de bíblies antigues d'entre els segles XVI i XX, entre les quals es destacava una reimpressió de Leipzig del tom VIII de la Bíblia Poliglota d'Anvers, editada el segle XVI, i unes quantes traduccions catalanes. En ocasió d'aquesta exposició, el Cercle Filatèlic Bíblic va editar dos segells: l'un en honor de les naus modernistes d'Alella Vinícola i l'altre d'una de les bíblies del cercle, la *Biblia Regia*.



El Bouquet d'A Syrah, a la ruta enoturística de Barcelona

L'agència d'enoturisme Viemocions ha presentat una original proposta enoturística per fer a la ciutat de Barcelona. Es tracta de recórrer amb una bicicleta urbana un circuit pels barris de l'Eixample, Ciutat Vella i la Vila de Gràcia, durant el qual es visiten tres emblemàtiques viniteques com ara Casa Bardella, Bodega Maestrazgo i Verema i Collita. En cadascuna s'ofereix un tast i una explicació d'un vi de les tres DO de la rodalia de Barcelona: Alella, Penedès i Pla de Bages. Aquests vins són el Bouquet d'A Syrah, el Minuet Blanc i el Bernat Oller negre, dels quals es regala també una ampolla.

Alta Alella, estrella de la televisió durant la verema

La política de comunicació del celler Alta Alella va fer que en pocs dies veiéssim aparèixer els seus responsables per televisió per parlar d'algunes facetes dels seus vins i la verema. El dia 3 de setembre connectaven en directe amb el programa *Els matins* de TV3 per explicar com afrontaven una verema que tot just començava, mentre que l'endemà Mireia Pujol-Busquets explicava com es fan els controls de maduració per Antena 3. El mateix dia l'enòleg Vicenç Galvany parlava del syrah a *Espanya directo* de TVE, i seguidament el programa *Connexió* de BTV els dedicava un reportatge.



AA

ALTA ALELLA
PRIVAT



Visita'ns i deixa't seduir...



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

IN NATURALIBUS VIVE VALEQUE



Realitza el teu somni!!



MAS DE
SANT LLEÍ

www.masdesantllei.com

Ctra Granollers a Masnou km 10.5 | 08410 Vilanova del Vallès
Tel. **93.845.88.22** | Fax **93.845.88.23** | Email: masdesantllei@masdesantllei.com

“Volia fer el vi que s’ha fet aquí tota la vida”

Entrevista amb Miquel Pallarolas, pagès d'Argentona

TEXT: ÒSCAR PALLARÉS

Pallarolas al costat d'una antiga premsa que embelleix el jardí de la seva finca.

ÒSCAR PALLARÉS

Miquel Pallarolas és d'una família de pagesos i comerciants. Es dediquen, sobretot, a cultivar i comercialitzar patates. “Com que és tan difícil de comercialitzar, en fem la producció i la venda”, explica. “Sempre he estat pagès”, proclama. Es declara optimista malgrat la conjuntura econòmica: “Aguantem com podem.” I parla en plural perquè el negoci, el gestionen, a més d'ell, la seva dona Rosa, la seva germana Carmen i el seu cunyat Francesc. “Els *cuatro magníficos*”, bromeja. Més per afició que no pas per negoci, la família té cura d'una vinya de la qual surt el vi Can Pallarolas, que porta el nom de la família i de seva finca d'Argentona.

Com comença la història del vi a Can Pallarolas?

Va ser el meu besavi, Isidro Dangla, qui va comprar aques-

ta finca. Hi tenien vinyes i es feien el vi a casa; ho recordo de quan era petit, que havia trepitjat el raïm. Fa molts anys, i no sé ben bé per quina raó, la vinya es va arrencar. Fa deu

“A casa hi teníem vinyes, quan era petit. Jo havia trepitjat el raïm”

anys o quinze vam pensar que ens feia il·lusió tornar a tenir vinya, com tants anys enrere, i vam començar a treballar-hi. No és tan fàcil com comprar ceps i plantar-los; vam haver de comprar els drets de plantació d'una hectàrea (que és la superfície que tenim) al Pla de Bages i, amb tot plegat, ens va costar dos anys gestionar tota la paperassa!

Quines varietats hi teniu plantades?

La idea inicial era plantar-hi varietats blanques, però com que estem relativament a prop de la ciutat de Mataró i aquí els pagesos estan contínuament sotmesos a robatoris de tota mena de productes, vam pensar que era millor decantar-se per varietats negres, que potser són menys llamineres per als lladres... Era cap al 2000 o 2001 i vam anar a demanar assessorament a Alella Vinícola. Ens van dir que el syrah era una molt bona opció perquè s'adaptava molt bé al clima mediterrani i també ens van recomanar la garnatxa negra, que és la de tota la vida d'aquí i que, a més, va molt bé per fer el cupatge amb el syrah. I els vam fer cas; tenim un 65% de syrah i un 35% de garnatxa.

El començament va ser molt difícil perquè vam plantar el 2002 i va ser l'any en què a

l'estiu va fer tantíssima calor i la vinya va patir molt. Ara té reg, però aleshores no en tenia i la pobra, les va passar magres!

I què en fèieu, del raïm, aleshores?

La vinya va entrar en producció cap al 2005. Aleshores, durant dos o tres anys Alella Vinícola ens comprava el raïm, però quan les vinyes que ells mateixos havien plantat van començar a produir, van anar necessitant menys raïm de pagesos externs i van deixar de comprar-me'l.

I va ser aleshores quan va decidir de fer el vostre propi vi?

No, de fet va ser en aquell moment quan em va venir a veure en Xavier Abril. Té una distribuïdora de vins, aquí a Argentona, i va decidir de comprar-me el raïm i fer el vi. Crec

que es va equivocar. Em pagava el raïm massa car i volia vendre'l només per internet i a 6 euros + IVA l'ampolla, que crec que és massa car. Jo, quan vull comprar vi, vaig a la botiga, m'agrada triar i remenar. Això de compar-lo per internet... Ell em deia: "Pensa que si en fem sis mil ampolles, només que cada ciutadà d'Argenton en compri una, ja el tindrem col·locat!" Amb aquest objectiu, li va posar de nom Argent i el va encarregar a Roura perquè el fes. Hi donava una criança de tres mesos de barrica. Al final sí que es va acabar venent a les botigues, però no va tenir gaire èxit i només en van sortir a la venda les anyades 2007 i 2008... i el projecte es va morir.

I què va fer?

Durant dos o tres anys el raïm, me'l va comprar en Roura, però també va arribar un dia que va dir prou...

I aleshores?

Aleshores vaig anar a parlar amb en Xavi Garcia, d'Alella Vinícola, i ens vam posar d'acord perquè ens fes ell el vi amb el nostre nom. Al 2011 en vam fer una prova i el 2012,

“Des del meu punt de vista, quan un vi el passes per fusta, perd la personalitat”

que és el que es troba a la venda ara mateix, ja va sortir amb el nom de Can Pallarolas i amb el segell de la DO Alella. És el vi d'aquí, de bon beure, de bon passar, un vi de taula. Volia fer el vi que s'ha fet aquí tota la vida. Des del meu punt de vista, quan un vi el passes per fusta perd personalitat.

NOTA DE TAST **Carlos Puñet,** sommelier



Color: Cirera picota, violaci, blavós.

Nas: S'hi nota la floralitat del syrah (violetes) i fruita fresca (vermella i negra, maduixa, gerd, móra). També s'hi troba una nota làctia, com de iogurt de maduixa. Té notes subtils de taronja sanguina, que provenen de la garnatxa.

Boca: Molt bo, molt fàcil de prendre, gens rústic. Llaminer, embolcallant. T'omple la boca, però no pesa. Amb un final fresc que convida a beure.



Com s'elabora? Quantes ampolles en feu?

S'elabora després de premsar totes dues varietats juntes, més o menys amb la mateixa proporció de raïm que de ceps tenim a la vinya (65% syrah, 35% garnatxa) i en surten unes sis mil ampolles. La pega és que costa molt de vendre-les. Com que vivim el moment que vivim, m'he de centrar sobretot en la meva feina amb les patates i la veritat és que no he estat prou al damunt de vendre el vi com ho hauria d'haver estat...

A on es pot comprar i a quin preu?

El preu de venda són 3,90 euros i es troba en algunes botigues i restaurants d'Argenton.

T'agradaria fer algun altre vi en el futur?

Em fa il·lusió fer un blanc de negre de garnatxa, però ara no és el moment. Potser més endavant... ●



La Carmen, en Francesc, la Rosa i en Miquel, el mateix dia que començaven la verema a la vinya de syrah.

ÒSCAR PALLARÈS

Espai Di.Vi

Enoteca - Celler



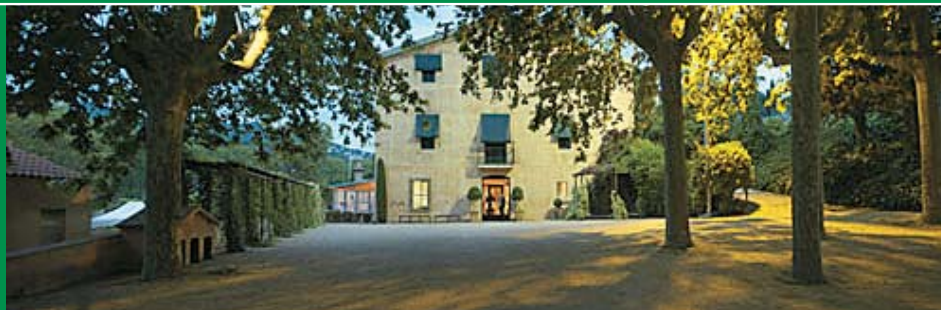
**Un espai únic,
una atmosfera encisadora**

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

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

Masia Can Cabús

Restaurant de cuina catalana



Especialitat en carns a la brasa i productes de temporada

Divendres i dissabtes, sopars a la fresca.
Grans jardins i aparcament privat.
Ideal per a celebracions, empreses i grups.
Menús personalitzats.

**Menú laborables.
Dijous, arròs caldós de marisc.**

Sant Josep de Calassanç, 10 · Alella · 93 540 77 73 · www.cancabus.es · Dimarts tancat



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



CELLER MARFIL

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

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



Els actors còmics Xuriguera&Faixedas, Jordi Alcover i Sílvia Naranjo van omplir Can Lleonart (Alella) amb el Tast de Perles Autòctones DO Alella.

2013, l'any de l'esclat de la Setmana del Vi DO Alella

Més de dues mil persones han participat en les activitats programades

TEXT I FOTOS: ÒSCAR PALLARÈS

Exit rotund. Són dues bones paraules per descriure el funcionament de la IV Setmana del Vi DO Alella. Aquesta edició, que ha tingut lloc entre el 20 de setembre i el 6 d'octubre i que incloïa setanta-una activitat en vint-i-un municipi, ha comptat amb el doble de participants que l'anterior i ha superat els dos mil inscrits als actes.

Un tip de riure

El plat fort d'enguany portava per títol Tast de Perles Autòctones DO Alella i va tenir per protagonistes els actors

Xuriguera&Faixedas van protagonitzar l'acte central de la Setmana

còmics Xuriguera&Faixedas i els autors de la *Guia de Vins de Catalunya*. El centre cultural Can Lleonart (Alella) es va omplir a vessar per gaudir d'un tast de vuit vins dirigit per Jordi Alcover i Sílvia Naranjo, amenitzat pel duet d'actors. Un acte fet a mida per a

l'ocasió, que va fer plorar de riure més d'un.

La implicació dels cellers

Com ha passat des de la primera edició, tots els cellers han participat molt activament en la setmana programant activitats a les seves seus. Alguns van apostar pel format més clàssic i oferien visites i tasts, com Roura i Altrabanda, però la majoria de cellers van optar per actes diferents com el sopar tast comentat d'Alella Vinícola, el recital de poesia de Quim Batlle, l'esmorzar de forquilla a Marquès d'Alella, els concerts

entre vinyes de Can Roda i Bouquet d'Alella i el curs de tast en anglès d'Alta Alella, per esmentar-ne tan sols alguns exemples.

Tasts per a tots els gustos

L'objectiu clar de la Setmana del Vi és fer arribar al públic la cultura del vi i enfortir la sensació de pertinença a una zona vinícola dels habitants del territori DO. Amb aquesta idea, des del Consorci DO Alella (ens organitzador), i amb la coordinació de *Papers de vi*, es van programar tasts amb els vins de la DO de protagonistes. Des de sessions d'inici-

ació al tast fins a maridatges de vins amb xocolata, passant per propostes tan originals com un tast de pa amb vi i sucre i un altre de patates xips.

Més que menús maridatge
Una altra part important del programa és la que té lloc als restaurants de la zona. Més enllà d'oferir "simples" menús

maridatge, alguns restauradors van preparar per a l'avinentsa sopars amb música en directe, amb exposicions i sessions dirigides on el cuiner o un somme-

lier explicaven als comensals els plats, els vins i les raons per les quals harmonitzaven. Tots els dinars i sopars programats van gaudir d'un gran èxit. ●

La Setmana del Vi en imatges

1. Montse Velasco, Nas d'Or 2011 i sommelier de La Cuina del Guinardó, dirigeix un curiós tast de patates xips i vi a l'Espai Di.Vi (Alella).
2. La xerrada inaugural de la Setmana, com és habitual, va tenir lloc al Corte Inglés del Portal de l'Àngel. Enric Gil, enòleg de Can Roda, va ser l'encarregat de donar el tret de sortida a l'esdeveniment en aquesta ocasió.
3. El CAT de Teià va acollir el tast de xocolates i vins que va oferir el sommelier Carlos Puñet.
4. El sommelier Dani Garcia al càrrec d'una sessió d'introducció al tast en el singular menjador del restaurant El Paller (Premià de Mar).
5. Rosa Vila va fer gaudir els més menuts amb un taller d'aromes.
6. Jordi Pujolràs dirigeix una sessió d'iniciació al tast a la Mundi Vinoteca (Vilanova del Vallès).
7. La música en directe va ser la protagonista d'un sopar de tapes amb pansa blanca al restaurant Cuinalella.





ELS
GARROFERS
ALELLA

**Ja podeu venir
a tastar la nova
carta de tardor!**

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



Panxeta amb patata enmascarada



'Capeleti' de camagroc i rossinyols

FOTÒGRAF DE MODA realitza retrats i reportatges per a particulars

Truqueu sense compromís al tel. 679 43 26 34
www.farrus.com



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



CuinaVO, Vallès Oriental: tornar a l'origen

ÒSCAR PALLARÈS

Frank Scheidegger (restaurant el Pla), Oscar Pardo (Robert de Nola), Mirko Carturan (Mirko Carturan), Mercè Brunès (el Folló), Francesc Jiménez (la Rectoria de Palou), Sarai Tengo (Can Major), Pep Salsetes, Elsa Martínez (El Cruce), Pere Comas (el Jardí de Parets), Ignasi Martínez (el Bellver), Cristina Candelich (Can Candelich), Joan Casanovas (la Mama) i Pau Gener (Sauló).

Cuiners, restaurants i productors vallesans reivindiquen els productes de temporada, de proximitat i de qualitat

TEXT: JORDI ALBALADEJO

Ens trobem davant d'un compromís entre la cuina i el territori. El Vallès busca reconèixer-se i potenciar l'autoestima per mitjà de la seva gastronomia singular, amb una base tradicional i noves interpretacions del moment. Al darrere hi ha una filosofia culinària que potencia els productes frescos, els productors artesans i de qualitat, amb una doble finalitat: acostar-los al públic i proposar als comensals que s'atreveixin a tastar sabors tradicionals recuperats.

Les cartes dels restaurants vallesans s'amplien conceptualment per estimular el paladar amb productes i plats no estandarditzats, que complementen l'oferta de plats versàtils amb productes vinguts de tot arreu que es poden degustar en qualsevol època de l'any.

El projecte CuinaVO, "engrescador, il·lusionant, col·lectiu i, per tant, gens encotillat", com el descriu el conseller comarcal de Turisme i un dels cuiners del grup, Ignasi Martínez, és una agrupació voluntària formada actualment per tretze restaurants que rep el suport i la complicitat de l'administració pública i d'entitats gastronòmiques i productores vallesanes. Aquest front comú proporciona l'empenta perquè pugui créixer: "i no em refereixo tan sols a la viabilitat econòmica o als resultats en l'àmbit de bones pràctiques de gestió, sinó a la realització personal de les persones implicades."

Pep Salsetes, l'ànima *mater*

La referència inicial al compromís pren el seu sentit en la llavor mateixa del projecte al voltant d'una

tasca de recuperació dels pagesos de varietats locals de mongetes, tomàquet, ceba, oli, coliflor... i l'ús de productes alimentaris de qualitat com el formatge, el vi (DO Alella), la mel i la fruita seca i els embotits elaborats al Vallès. El conegudíssim gastrònom i cuiner de l'Ametlla del Vallès Pep Salsetes, sobrenom de Josep Sabatés (va ésser entrevistat a *Papers de Vi*, núm. 12), és l'ànima *mater* que incideix en la recuperació de la cultura popular gastronòmica amb la difusió d'un receptari tradicional adaptat als nous temps per un grup de cuiners.

Aquesta feina col·lectiva es va presentar en societat a la plaça de la Porxada de Granollers el 22 de juliol d'enguany. Com segur que a ningú no li passa per alt i veurem al llarg de l'article, el projecte té un pòsit i una tasca

prèvia de fons amb diferents puntals: l'estructura necessària, la proporcionen el Consell Comarcal del Vallès Oriental i la Xarxa Productes de la Terra de la Diputació de Barcelona; té la col·laboració del Gremi d'Hostaleria i el Convivium de Slow Food del Vallès Oriental, i l'acompanyament i el suport de l'Associació Llavors Orientals.

Els restaurants que formen CuinaVO són el Mirko Carturan i el Robert de Nola de Caldes de Montbui; Can Candelich i Can Cuch de Cànoves i Samalús; la Rectoria de Palou de Granollers; el Pla Restaurant de la Roca del Vallès; Can Major de Montmeló; el Jardí de Parets del Vallès; El Cruce de Sant Celoni; la Mama de Santa Eulàlia de Ronçana; el Bellver i el Folló de Tagamanent, i Sauló de Vallromanes.

Del camp i l'elaboració pròpia als fogons

D'una banda, hi ha la recuperació i conservació de varietats vegetals tradicionals del Vallès, sovint arraconades per pressions comercials. Aquest fet, l'ha protagonitzat sobretot una nova generació de pagesos que defensa la biodiversitat, l'horta ecològica i el redescobriments dels sabors tradicionals respecte de la industrialització dels cultius que, en el cas del Vallès, va ésser tardana i no va arribar a estendre's del tot per les petites valls i racons. Per aquest motiu, s'han donat casos de gent gran que ha mantingut els conreus antics i aquests "conservacionistes" –tal com els defineix Pep Salsetes– els han preservat i són una font de coneixement de primera mà. Es tracta d'una revalorització o *aggiornamento* del sector primari a la comarca.

Una feina imprescindible de recuperació, l'ha portada a terme l'Associació Llavors Orientals en col·laboració amb el Consell Comarcal del Vallès Oriental, tal com es pot veure en l'estudi i les proves de camp sobre *Les varietats locals de mongetes al Vallès Oriental. Cas d'estudi: la mongeta del carai*, presentat el març del 2012. Agafa importància l'hort experimental de l'Espelt de Santa Eulàlia de Ronçana, que ha permès d'avançar en la recerca.

Pep Salsetes, un savi "homenot" de la cuina tradicional, explica que "s'han pogut recuperar més de cent vint varietats de lleguminoses antigues o tradicionals" i de manera aclaparadora esmenta un conjunt de productes d'horta de caràcter estacional: "Mongetes del carai, del ganxet, la rênega, l'or i plata, el genoll de Crist, ull de perdiu, la floreta; el cigró menut; la ceba dolça de Campeny, la col de pell de galàpet, els tomàquets..."

Salsetes, de cara a les noves generacions de consumidors, posa en valor el projecte de menjadors escolars ecològics –en el marc del projecte comarcal Rururbal i de la Xarxa Productes de la Terra, amb suport del Departament d'Ensenyament i de la Diputació de Barcelona– "per tal d'introduir els productes locals i ecològics en aquest àmbit i recuperar els sabors d'abans que s'estandarditzessin", afegeix.

Aquest conjunt d'accions té també un nexa d'unió i el suport actiu del Convivium de Slow Food del Vallès Oriental –Pep Salsetes n'és un dels impulsors–, que té en el llibre de Carlo Pe-

trini Bo, net i just un referent del moviment que vol incidir en el fet que la ciutadania assoleixi plena consciència del dret del plaer gastronòmic i el gust.

Els cuiners del projecte CuinaVO utilitzen els recursos del territori

Els cuiners del projecte CuinaVO utilitzen els recursos del territori i en fan difusió amb un receptari tradicional empeltat amb el coneixement gastronòmic del passat en què excel·leix Pep Salsetes, com per exemple amb el plat tradicional de la vedella amb peres (del qual el cuiner de l'Ametlla va localitzar sis referències amb variants en quatre poblacions vallesanes: Cardedeu, l'Ametlla, Santa Eulàlia i el Figaró), que proposa com a plat típic de la comarca.

Com podeu observar, el conjunt d'accions coordinades no són tan sols una moda refugiada en un discurs ecològic, sinó que esdevenen un element estratègic d'identitat, desenvolupament sostenible i saludable.

Promoció de la gastronomia vallesana i dinamització turística

Els tretze restaurants del col·lectiu CuinaVO són coordinats tècnicament per l'Àrea de Desenvolupament Local del Consell Comarcal Vallès Oriental i es reuneixen mensualment per

intercanviar coneixements i experiències i planificar possibles accions de difusió i promoció dels productes i la gastronomia local al públic.

Administrativament, com a mínim el primer any de funcionament d'aquesta plataforma gastronòmica, s'integren en els projectes Productes de la Terra i Turisme Vallès, el qual també s'encarrega de registrar-ne la marca. La cuina esdevé així un aparador de la qualitat agroalimentària de la comarca.

Periodistes gastronòmics i d'informació general, gastro-blocaires i professionals del sector són posats al dia de les activitats del col·lectiu, present en fires, jornades, demostracions de cuina, menús temàtics i actes públics on es guanyen un espai propi amb una proposta singular que, especialment, es pot comprovar amb un distintiu en l'oferta culinària dels seus restaurants.

El Vallès és una terra de pas i també amb prou atractius de primer ordre, tant naturals com històrics i comercials, que reporten un trànsit de persones que són un factor positiu per al dinamisme dels negocis de restauració. En aquest sentit, la proposta respectuosa amb el territori i la connexió directa entre productors de proximitat i cuiners sobre una cuina d'arrels tradicionals són potenciades per l'administració com a factor de progrés i valorització de l'economia de la identitat.

Un altre punt d'interrelació i de posicionament és l'exploració de sinergies amb experiències

agroalimentàries comarcals i veïnes. En aquest àmbit són presents els maridatges amb els vins de la Denominació d'Origen Alella, implantada al Maresme, però també en set municipis del Vallès Oriental a través del Consorci DO Alella: la Roca del Vallès, Santa Maria de Martorelles, Martorelles, Vilanova del Vallès, Vallromanes, Sant Fost de Campselles i Montornès del Vallès. Aprofundint en aquesta relació, enguany les vuitenes Jornades Gastronòmiques del Vi DO Alella han tingut, a més dels municipis vallesans del consorci, Montmeló i Granollers, que alhora han participat en la IV Setmana del Vi DO Alella.

La darrera activitat pública del col·lectiu CuinaVO ha estat al quart Mercat de Mercats a la Plaça de la Catedral de Barcelona, del 18 al 20 d'octubre, la gran fira anual dels mercats de Barcelona. Els productes del Vallès Oriental hi van ésser representats per l'Associació Agroecològica de Gallecs, la Formatgeria la Cleda i la Fruita Seca Can Galderic; i a l'Aula Gastronòmica, de la mà de CuinaVO, es va presentar la vedella amb peres, un plat típic vallesà del Corpus Culinari Català, interpretat pels cuiners del col·lectiu.

Com assaja Petrini i forma part del corpus filosòfic de l'slow food: "La gastronomia és una ciència que estudia la felicitat. A través del menjar, llenguatge universal i immediat, element d'identitat i objecte d'intercanvi, es configura una de les forces més poderoses de la diplomàcia de la pau." ●

Una reunió de treball del col·lectiu a La Cuinària, a Santa Agnès de Malanyanes.



El col·lectiu CuinaVO proposa alguns plats elaborats amb ingredients del Vallès Oriental

FOTOS: ÒSCAR PALLARÈS

Bonítol fumat



Restaurant el Pla (la Roca del Vallès)
Xef: **Frank Scheidegger**

Ingredients:

500 g llom de bonítol	Oli d'aves:	Galetes:
50 g de sarment	1 l d'oli d'oliva extraverge	300 g de farina antiga de
Sal i pebre	100 g de brots tendres	Montcada
	d'aves	150 g de mantega
Marinem el llom amb sal i	Ho macerem durant dos	1 ou
pebre durant dues hores.	mesos.	2 tomàquets cor de bou
Ho fumem a temperatura		Sal
de fum de 65 graus fins		
a aconseguir la cocció		
desitjada.		

Elaboració: Escaldem i pelem els tomàquets, sense llavors, i els piquem i saltem. Els assequem al forn. Amb la farina, la sal, la mantega tova i l'ou fem una massa. Hi afegim el tomàquet i ho guardem una hora a la nevera. Formem boletes, per coure al Bretzeleisen.

Muntatge: En un plat llis posem al mig una galeta de base, dos trossos de bonítol i entre si una altra galeta. Ho adornem amb tomàquet xerri i una branqueta de romaní florit, ho pintem amb l'oli d'aves i hi posem un raig al voltant.

Maridatge: Ivori Blanc (Alella Vinícola)

Per maridar aquest plat ens hem fixat en un vi blanc, criat en bóta en contacte amb el seu solatge, l'Ivori Blanc d'Alella Vinícola. Tenim un vi molt elegant, amb un nas d'intensitat elevada, unes aromes fumades provinents de la cria en bóta i també cítriques (pell de taronja, mandarina), un record de flor de llimoner i fonoll, i un altre de més tropical com el litxi. Aquestes aromes acompanyaran i harmonitzaran el toc fumat que trobem en el plat i en el seu pas per boca ens deixarà una sensació saborosa, amb molta textura, fresca i equilibrada entre el fum i la fruita, que ens demanarà fer un altre mos.

Crema de carabassa de Santa Eulàlia de Ronçana amb camagroc i foie gras d'ànec de Santa Eulàlia



Restaurant la Rectoria de Palou (Granollers)
Xef: **Francesc Jiménez**

Ingredients:

Crema de carabassa:	Camagroc:	Foie gras:
1 kg de carabassa de violí	50 g de camagroc	1 escalopa de fetge fresc
o rodoneta	1 dau de mantega	d'ànec d'un centímetre
250 g de mantega	1 cl d'oli d'oliva	de gruix
Pebre molt		Sal i pebre
Sal		

Elaboració: Per fer la crema pelem la carabassa i la tallem a daus regulars a mida jardinera. Els col·loquem en una safata per anar al forn, amb una mica de fons, i afegim per sobre la mantega a daus. Ho salem tot lleugerament i hi posem pebre de manera abundant. Ho deixem coure al forn a 160 graus fins que quedi tova. A continuació posem la carabassa en un recipient per poder passar-hi la batidora i hi anem afegint brou de verdura o aigua calenta fins a aconseguir la textura desitjada. Posem la mantega i l'oli en una paella i quan estigui roent hi tirem els bolets, els salem i els saltem lleugerament. Ho reservem tot. Salpebrem l'escalopa i la passem per la brasa o el grill (millor que no pas per la planxa). Ho reservem.

Muntatge: En un plat fondo de presentació posem una ració de crema i tot seguit escampem una quantitat de bolets que facin de llit a l'escalopa de foie, que quedarà a sobre. Ho decoram amb un raig d'oli d'oliva i una mica de cibulet picat i sal d'escames.

Maridatge: Marquès d'Alella Allier

La crema de carabassa és un plat amb una sensació untuosa, apetitosa, que juntament amb el foie ens donarà una gran sensació de volum a la boca. Per això en aquest cas ho acompanyarem amb un vi blanc, el Marquès d'Alella Allier. Tenim un chardonnay on la fermentació i posterior cria en bótes de roure nou francès allier doten el vi d'unes característiques molt definides, unes aromes netes, de fusta cremosa i certs matisos vegetals. En nas trobem aromes torrades, caramel·litzades, una fruita tropical molt madura. L'entrada en boca és molt elegant, amb el toc cremós i fumat de la varietat i el roure, amb un record d'herbes aromàtiques i una acidesa equilibrada i un pas per boca un pèl tànnic, que ens donarà la sensació seca ideal per netejar-la de la untuositat del plat.



MARIDATGES: ALEIX GARCIA.
SOMMELIER DEL RESTAURANT SAULÓ



FRANK SCHEIDEGGER



FRANCESC JIMÉNEZ



ANNA TENGO



PEP CASAS

Bacallà amb xiitakes ecològics de Sant Antoni de Vilamajor amb escabetx de cervesa Toc d'Espelta de Gallecs



Restaurant Can Major (Montmeló) Xef: Anna Tengo

Ingredients:

500 g de xiitakes de botó	100 ml d'oli d'oliva
25 g de gingebre	100 ml de cervesa Toc d'Espelta
* carabassa	15 ml de soja líquida
100 g de porros	10 ml de vinagre de poma
2 mandarines	4 branques de cibulet
1 taronja	4 talls de bacallà dessalat a la brasa

Elaboració: Confitem el gingebre amb l'oli i a continuació hi afegim els xiitakes, la cervesa, el vinagre, el suc de taronja i la soja. Ho deixem coure uns deu minuts. Mentrestant fem el bacallà a la brasa i bullim les patates amb la pell.

Muntatge: Posem les patates tallades i pelades a la base, al damunt hi col·loquem el bacallà, el cobrim amb els xiitakes i finalment ho coronem amb la carabassa ratllada molt fineta.

Maridatge: Titiana Vintage Brut Nature (Parxet)

Parxet elabora aquest cava vintage fet amb la varietat chardonnay, que reposa a les antigues caves de Tiana un mínim de dos anys. Amb aromes variades, des de fruita madura fins a lleugeres notes torrades i fruita seca, hi trobem una combinació aromàtica molt adequada per acompanyar un plat com aquest, un bacallà elaborat amb cervesa, xiitakes i amb el seu característic toc de fum que proporciona la brasa. En nas es mostra molt complex: primer hi apareixen unes notes fruitals que ens recorden la pera i alguns tocs cítrics, i a poc a poc van aflorant uns lleugers fumats i una subtil aroma de vainilla. En boca trobem una bombolla fina, ben integrada, equilibrada i amb una bona acidesa que invita a una altra copa.

Panses i figues i mel i mató



Restaurant Sauló - Hotel Can Galvany (Vallromanes) Xef: Pep Casas

Ingredients:

Gelatina de figa	Salsa de mel:	Ratladura de llimona, canyella en pols
400 g de figues triturades	1 kg de mel de flors	
100 ml d'aigua	100 ml d'aigua	
2,5 g d'agar		Vi de gel:
2 fulles de gelatina	Carquinyoli:	300 ml de Blanc de Neu
	100 g d'ametlles senceres	0,6 g de xantana
Farcit de mató:	150 g de praliné	
1 kg de mató	100 g de sucre	Altres:
100 g de nata líquida	1 ou	Germinats d'alzina gres
	1 cc de Royal	Panses

Elaboració: Primer de tot elaborem un carquinyoli bastant gros per fer una llesca de base. Amassem els ingredients i posem la massa a coure. Una vegada cuita es deixa refredar i quan encara es pot tallar amb facilitat, s'hi fa un tall primet. Per una altra banda es posen a coure les figues triturades amb l'aigua i les fulles de gelatina. Una vegada bullit tot, hi incorporem l'agar. Es deixa bullir uns quants minuts i es posa en una safata, per tal que la gelatina quedi fina. Es deixa refredar a la nevera. A continuació procedim a fer la reducció de la mel i l'aigua per fer la salsa. Per últim incorporem el vi de gel a la termo amb la xantana i ho removem bé i colem pel fi per tal que agafi la densitat que busquem. Per fer la mousse de mató simplement posem el mató i la nata a la Thermomix i ho triturarem bé fins que es faci una pasta suau i muntada. Farcim la gelatina de figa amb la mousse de mató per tal de fer un caneló.

Muntatge: Posem la torrada de carquinyoli a la base del plat i per sobre hi col·loquem el caneló de mató i figa. Ho guarnim amb una mica de salsa de mel i de germinats d'alzina gres. El vi de gel es posa en una copa de licor i es presenta amb unes panses picades a dins que quedin en suspensió.

Maridatge: Blanc de Neu (Alta Alella)

Per acompanyar les postres ens hem decantat per recórrer al mateix vi que ja en forma part, el Blanc de Neu del celler Alta Alella, un vi dolç d'agricultura ecològica, elaborat com a vi de gel, amb un procés d'extracció a baixa temperatura i una criomaceració per obtenir-ne les aromes de la pell. Elaborat principalment amb la varietat pansa blanca, hi trobarem aromes de fruita blanca confitada (pera, albercoc...), un toc de pell de mandarina, una flor de taronjina molt subtil i un record de mel de flors, que en boca es convertirà en una entrada gustosa, molt llaminera i sedosa, amb un fons sec i una acidesa notable que hi proporciona frescor i alhora ens convida a continuar amb les postres.



Papers
de vi

2013

ROSAT
DE PANSA

Edició limitada. AMIOLLA 001 DE 300

El primer vi
de pansa rosada
de la DO Alella

A la venda a partir del mes de desembre

9,95€

Rosat de Pansa, el nou vi de "Papers de vi"

Es posarà a la venda el mes de desembre i serà el primer vi de pansa rosada de la història que surt al mercat amb el segell de la DO Alella

TEXT: REDACCIÓ / FOTOS: ÒSCAR PALLARÈS



Després de l'èxit del Vall Cirera, a *Papers de vi* hem decidit que el 2014 també tindrem un vi propi a les botigues (a la venda a partir del mes de desembre). Elaborat per Alella Vinícola amb raïm de Bouquet d'Alella (d'una vinya vella de la vall de Rials d'Alella), és el primer vi de pansa rosada de la història d'aquesta denominació d'origen. Tradicionalment, la pansa rosada s'ha ela-

borat en blanc barrejada amb la pansa blanca. De fet, hi ha molt poques vinyes (i molt petites) de pansa rosada escampades per la DO. La major part dels ceps d'aquesta varietat es troben barrejats entre els de pansa blanca i ni tan sols consten als registres del Consell Regulador.

Característiques especials

Si bé la pansa rosada és genèticament idèntica a la

pansa blanca, les seves característiques són lleugerament diferents. El color rosat de la pell és degut a una mutació somàtica (és a dir, no genètica). Aquesta pell és més gruixuda que no pas la de la pansa blanca i aporta més aromes quan es macera amb la polpa.

Hem parlat amb uns quants enòlegs de la DO Alella i la majoria confessen haver fet proves amb la pansa

rosada. Jordi Pujolràs, enòleg jubilat amb llarga experiència a la DO, explica: "Una vegada vinificada és gairebé igual que la pansa blanca, però jo sempre vaig tenir la sensació que aportava una mica més de cos al vi." De tota manera, matisa: "Com que aporta tan poc color, i més si no hi ha maceració, sempre la tractàvem com si fos pansa blanca." ●



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 Delfí, 11 - 93 211 98 69 - 08022 - Barcelona
c/ Buenos Aires, 22 - 93 555 85 99 - 08320 - El Masnou

SUSHI I TAPES EXÒTIQUES

verydelivery

EL MILLOR SUSHI ARRIBA A BARCELONA I EL MARESME
... I TE'L PORTEM A CASA
SERVEI A DOMICILI - TAKE AWAY

TimeOut
Barcelona
PREMIS
GASTRONÒMICS
2010

Doble ZerOO
MILLOR SUSHI



MIRA EL NOSTRE CATÀLEG A WWW.DOBLEZEROO.COM

Enviament a domicili gratuït

Delivery Barcelona
93 211 98 69

**ZONES
DELIVERY**

Delivery Maresme
93 555 85 99

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:



Maheso®

RECEPTA
Gourmet

Has provat la nostra selecció de croquetes Gourmet?



CROQUETES DE
Pernil ibèric



CROQUETES DE
Carn d'olla



CROQUETES DE
Bolets

www.maheso.com

www.facebook.com/maheso



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



Fires amb cinc sentits



La Jornada Gastronòmica de Tastets de Vallromanes i la Fira del Llaminer de Vilanova han estat dues celebracions gastronòmiques que han situat els municipis en un escenari en què la qualitat és la protagonista absoluta. Enguany, totes dues fires han arribat a la tercera edició i els assistents han pogut gaudir de tota mena de productes i d'activitats lúdiques i culturals: tast de vins de la DO Alella, llaminadures artesanes, àpats selectes, una desfilada de moda i concerts a l'aire lliure.

L'assistència a fires gastronòmiques és actualment una opció que cada vegada té present més la gent a Catalunya. En unes quantes comarques s'organitzen activitats i aplecs per celebrar l'arribada de la tardor, el Nadal, la primavera, la verema... Ajuntaments, entitats i associacions programen els caps de setmana activitats festives per donar a conèixer el seu territori, els seus productes i la seva gent. I tothom hi és convidat a gaudir-ne. Així ho han fet els assistents a la Jornada Gastronòmica de Tastets de Vallro-

Entitats i ajuntaments programen activitats per donar a conèixer el territori i els seus productes

manes i a la Fira del Llaminer de Vilanova, que han pogut experimentar amb tots els sentits. Tant els participants com els organitzadors destinen molts esforços en la promoció d'aquestes celebracions i, a poc a poc, es van convertint en una cita ineludible per a molts visitants. En aquest sentit, la jornada de Vallromanes ha experimentat un notable creixement respecte a les dues edicions anteriors, fruit de la campanya de difusió i publicitat que ha dut a terme l'agència Marc Barranco.

Assistir a una fira gastronòmica, ja sigui en un poble veí o llunyà, és una manera d'aproximar-se al territori i la seva gent. És una manera d'experimentar a casa nostra i de donar valor al que ofereix la terra i a allò que es pot aconseguir treba-

Durant el mes de setembre van tenir lloc la Jornada Gastronòmica de Tastets de Vallromanes i la Fira del Llaminer de Vilanova del Vallès. Totes dues han arribat enguany a la tercera edició i tot experimentant un notable creixement pel que fa a l'assistència de públic.

TEXT: ARIADNA GUASCH / FOTOS: ÒSCAR PALLARÈS



Els vins servits a totes dues fires són DO Alella.



Les cues van ser constants per degustar les propostes del restaurant Sant Miquel a la Jornada de Tastets.

llant amb les mans. El context econòmic actual impedeix en molts casos de realitzar desplaçaments llargs i els canvis en el món laboral empenyen a buscar alternatives de feina; en aquest sentit, les aficions per crear productes originals es poden convertir en possibilitats reals de feina. I és en aquest punt on es troben participants i assistents; les fires són un lloc d'encontre entre els qui ofereixen els seus productes més preuats amb els qui valoren la proximitat i una manera de fer diferent de la que fa alguns anys estàvem habituats. Alimentació, disseny i artesanía són camps

molt amplis que permeten d'aglutinar productes, però que mostren una manera concreta d'entendre la feina i l'oci. Assistir a una fira és una oportunitat de sortir amb la família, de conèixer el nostre país d'una altra manera. Assistir a una fira és fer una activitat diferent, és tastar el bo i millor de la zona, amb tots els sentits. A continuació us expliquem tots els detalls de la tercera Jornada Gastronòmica de Tastets que es va fer a Vallromanes el cap de setmana del 14 i 15 de setembre, i de la tercera Fira del Llaminer, que es va organitzar a Vilanova del Vallès el 5 i 6 d'octubre.

Jornada Gastronòmica de Tastets de Vallromanes, molt més que un tast

Totes les persones que el 14 i 15 de setembre es van acostar a Vallromanes es van trobar amb una agradable sorpresa que probablement no s'esperaven. Tant els qui hi van anar expressament per gaudir de la tercera Jornada Gastronòmica de Tastets com els qui hi eren de passada van poder gaudir d'un ambient selecte i festiu en què Vallromanes va lluir el seu millor saber fer.

En aquesta tercera edició, l'Ajuntament de Vallromanes va apostar de manera important per renovar la Jornada Gastronòmica de Tastets. És per això que se'n va delegar l'organització i la coordinació a l'empresa Xalem, i la difusió i la publicitat a l'agència Marc Barranco. Entre tots dos, i amb l'estreta col·laboració i implicació de les regidories de Cultura i de Promoció Econòmica, es va decidir d'ampliar-ne el contingut incorporant-hi la presència de parades d'alimentació i artesanía per tal d'oferir als assistents un atractiu més, a part del merament gastronòmic, el reclam principal de les dues edicions anteriors. Tal com reconeix Maite Julià, de Xalem, "l'estrella de la fira ha estat la bona sintonia entre organització, públic i ajuntament": "Sense la implicació de les regidories, que ens han donat resposta sempre que hem necessitat, la fira no hauria estat possible." Una de les innovacions que va proposar l'agència Marc Barranco i que va resultar un èxit rotund va ésser fer coincidir la desfilada de moda, que ja s'havia fet a Vallromanes uns altres anys, amb la Jornada Gastronòmica de Tastets. Aquesta proposta en l'organització de les activitats va comportar que tots els assistents a la desfilada, després es quedessin a degustar la varietat de tastets que els van oferir els nou restaurants del municipi que van participar en la fira (carn a la brasa, mar i muntanya, arròs de sèpia i botifarra negra...) mentre feien un tast de vins de la DO Alella. En aquest sentit, tant els restaurants com els cellers que hi van participar (Can Roda i Bouquet d'Alella) es mostren molt satisfets amb el resultat, i és que van haver d'ampliar



Les bloggers llaminereres van impressionar tothom amb les seves creacions.



Aquestes originals postres inspirades en Rússia van ser la proposta dolça que el restaurant Sauló va preparar per la Jornada de Tastets de Vallromanes.

les previsions inicials que havien fet per a l'elaboració dels seus plats. A més, en aquesta jornada gastronòmica es va posar un segell de qualitat alimentària a tots els establiments que manipulaven menjar per garantir el compliment de la normativa sanitària, un fet innovador en l'àmbit de les fires.

L'organització d'activitats paral·leles també va ésser un èxit i va enriquir l'oferta de què van poder gaudir els més de dos mil assistents que es van desplaçar a Vallromanes. Així, al migdia es va dur a terme una mostra d'ensinistrament caní en què el públic va participar gratament, per tal d'explicar el tipus de relació que es pot establir entre els gossos i els nens i la gent gran. I a la nit es van fer uns quants concerts a l'aire lliure.

La valoració de l'Ajuntament de Vallromanes és

significativa: "L'elevat nombre d'assistents a la tercera Jornada Gastronòmica de Tastets és un clar exemple del nivell i la qualitat de la gastronomia de Vallromanes, que ha superat les expectatives dels paladars més exigents, i es constitueix com un punt de referència al territori català."

Llepa't els dits! Tercera Fira del Llaminer de Vilanova

En aquesta tercera Fira del Llaminer, el reclam ha tornat a ésser gaudir amb tots els sentits. El segell que distingeix aquesta fira té a veure amb les sensacions i per això tots els assistents han pogut olorar, mirar, tocar, sentir i llepar. Xalem ha organitzat un any més la fira, un espai que per trobar-lo s'havien de seguir les coordenades de les aromes, els gustos, les olors i els colors; una vegada allà, els assistents podien gaudir fins

on els arribava la seva capacitat de percepció.

Per la Maite Julià, les llaminadures no són sols unes llepolies dolces que ens fan venir salivera: "També són qualsevol cosa que t'agradi i t'atragui." Això és el que la va empènyer a organitzar la Fira del Llaminer, un espai per poder convidar tots aquells participants que treballen en l'elaboració i la recerca de productes que també poden ésser llaminadures. És en aquest sentit que una joia, un sabó i un mineral poden tenir el mateix significat que un caramell, una pega dolça o un bombó: "Tot depèn del teu gust, de les teves preferències."

Més de nou mil persones van passar per la Fira del Llaminer

Per a la tercera Fira del Llaminer, l'organització va posar les expectatives en el fet que els participants poguessin obtenir les màximes vendes i també a augmentar el nombre d'assistents respecte a les dues edicions anteriors. En aquest sentit, en tota l'organització de la fira es va dur a terme un acurat procés de selecció per garantir la qualitat de tots els participants. Respecte al nombre d'assistents, aquest any s'han superat totes les expectatives. Gràcies al control que va dur a terme l'empresa de seguretat, s'ha pogut arribar a una xifra real: més de nou mil persones van passar per la Fira del Llaminer el cap de setmana del 5 i 6 d'octubre. L'organització valora la dada com un èxit absolut i és que, tal com informa Maite Julià: "Cal tenir en compte que la pluja ens va ocasionar entrebancs i va malmetre algunes carpes i, a més, el Barça jugava el dissabte a la tarda." Ni el temps ni el Barça no van impedir que els assistents a la Fira del Llaminer poguessin gaudir d'un ampli ventall d'inputs que els estimulava tots els sentits.

A la tercera Fira del Llaminer es van donar cita tres restaurants que van participar en la mostra gastronòmica, i

les parades d'alimentació oferien les seves especialitats més originals: creps, coques, neules, embotit, melmelada, formatge, xocolata, oli, pa, xurreria, caramels, pastes àrabs de te, fruita i verdura, etc. Els assistents van poder sadollar la set al servei de bar que s'hi va instal·lar, amb degustacions de cervesa artesana i xarrups de mojito.

A més, les parades que oferien els seus productes d'artesanania no sols tenien a veure amb l'alimentació. Així, els assistents podien gaudir d'un massatge dolç, descobrir peces de bijuteria fabricades a mà i ceràmica. Fins i tot hi havia espai per a les energies renovables, com la parada d'estufes de biomassa. A més de poder passejar entre aquest ampli ventall de parades, els assistents van gaudir d'algunes altres activitats: els cent vuitanta nens i nenes de l'Escola de Ballet de Vilanova van preparar una actuació en ocasió de la Fira del Llaminer, i els alumnes i professors de l'Escola de Ball de Saló Salsanova també van fer una demostració de la seva especialitat. El dissabte al vespre, un grup de música i dansa oriental va donar el toc exòtic a la trobada.

Com a novetat, en aquesta tercera edició, a la Fira de Tastets es van aplegar les Bloggers Llaminereres, un col·lectiu de dones que tenen l'afició compartida de preparar dolces receptes típiques de la rebosteria americana. Els assistents es van sorprendre de veure i tastar les seves ensucrades creacions, uns productes que no tenen res a envejar la rebosteria americana elaborada per pastissers professionals.

Per Xalem, gaudir de totes aquestes llaminadures que s'han presentat a la Fira del Llaminer també té a veure amb una determinada manera de fer. Són productes artesanals, la majoria fets a mà, cultivats respectant els cicles de la naturalesa i tenint en compte els *tempos* necessaris. Per això són productes exclusius, que s'allunyen de les presses. I és per això, també, que tots aquests productes, que són llaminadures, s'adquireixen des de les sensacions, des de les ganes de gaudir del moment i així poder continuar olorant, mirant, tocant, sentint, llepant... ●

Alta Alella, un projecte dinàmic, a punt de construir un nou celler per a l'experimentació

Josep Maria Pujol-Busquets ha presentat les novetats d'Alta Alella a la premsa especialitzada en un dinar a Monvínic: ha explicat el projecte del nou celler, la redefinició del conjunt de productes amb un nou disseny i l'aposta decidida per l'enoturisme

TEXT: MONTSE SERRA

El celler Alta Alella, considerat enguany el millor de Catalunya per l'Associació Catalana de Sommeliers, viu un moment efervescent, d'expansió i de consolidació alhora. L'artífex del projecte, Josep Maria Pujol-Busquets, l'ha definit en aquests termes: "Preparem un relleu generacional, diria per resumir aquest moment. És un començament: el que abans era una aposta personal, ara volem que sigui una aposta empresarial, normalitzada."

La transformació que viu Alta Alella s'estructura en tres grans apostes: la primera, la construcció d'un nou celler, al terme municipal d'Alella i de cara al mar, on s'elaboraran els vins naturals i es faran tot un seguit d'experimentacions; la segona, la reestructuració de la gamma de vins i caves (eliminant-ne alguns) i l'aportació d'un nou disseny, obra del prestigiós dissenyador Fernando Gutiérrez; i, finalment, l'aposta per obrir les instal·lacions a l'enoturisme. Per això Alta Alella ja disposa d'un pavelló de recepció de visites, un espai polivalent per permetre una bona diversitat d'activitats. Diu Pujol-Busquets: "Considerem que el celler no és nostre només, sinó del nostre entorn." Un bé comú, doncs.

Un nou celler per a les apostes extremes

"El nou celler, l'utilitzarem per a les idees més extremes,



Josep Maria Pujol-Busquets, durant la sessió a Monvínic, explicant les grans apostes del celler, davant una vintena de periodistes especialitzats.

perquè pensem que tenim un mercat madur que pot entendre-les", comenta Pujol-Busquets. El fet és que Alta Alella és pionera en l'elaboració del primer cava sense sulfits de Catalunya i d'Espanya: fa set anys va elaborar el Nu. Des d'aleshores, Alta Alella no ha deixat la recerca i la voluntat de despullar el vi d'elements no naturals i avui té una gamma de quatre vins i caves naturals en procés d'experimentació, que el nou disseny distingeix amb etiquetes que porten el dibuix i el nom d'ocells del paisatge de la DO Alella: Bruel (abans era el Nu, cava fet amb pansa blanca), Capsigrany (cava fet amb pansa rosada), Merla (vi de varietat experimental sense cap mena de tractament a la vinya i elaborat sense sulfits) i Puput (dolç de la varietat Mataró sense sulfits).

Per Pujol-Busquets, l'aposta pel cava sense sulfits és important perquè hi ha poques zones que ho puguin fer: "I si hi apostem podrem donar un valor afegit als nostres caves."

Pujol-Busquets va comprar la finca de la vall Cirera el 1991. Situada entre Tiana i Alella, al Maresme, avui es troba sota la protecció de l'espai natural del Parc de la Serralada Litoral. L'enòleg va apostar per l'agricultura ecològica des del principi i avui considera que és la tendència i l'evolució que segueix el sector; que cada vegada tendeix a minimitzar més els tractaments que es fan a la vinya i al vi. Per tant, considera que l'agricultura ecològica és un fet dinàmic i no estàtic, i això l'estimula a fer provatures constants. Ho explica així: "Som tres enòlegs a l'empresa, diria que molt inquietos, potser

en excés. Sempre provem, ens agrada separar, durant la verema passem una mitjana de cinc vegades per cada vinya..."

La recerca a Alta Alella no sols se centra en l'elaboració de vins naturals, sinó també en el creuament de varietats de raïm que d'una manera natural s'adaptin a l'entorn i es facin resistents a plagues que avui es consideren endèmiques com el mildiu, l'oidi i la botritis.

El projecte del nou celler és obra de l'arquitecte Alfons Soldevila. Pujol-Busquets espera començar les obres de cara al gener, que costaran uns tres-cents mil euros. El propietari d'Alta Alella ha definit aquest nou edifici com un celler extrem organitzat en contenidors reciclats, condicionats amb grups de fred, isotèrmics, que es podran canviar de posició cada any depenent de les necessitats de cada verema.

Increment de l'exportació

Pujol-Busquets també ha donat algunes dades que mostren la bona salut econòmica del celler: amb una facturació anual d'1,8 milions d'euros el 2013, el celler ha experimentat un creixement de l'11% respecte a l'any anterior. A més, les exportacions han augmentat un 150% el 2012 i ja representen el 40% total de les vendes. Alta Alella exporta de manera significativa a Alemanya i Bèlgica, i també a Austràlia i la Xina, i es vol obrir al mercat nord-americà de manera seriosa. ●



Postal dels anys 1920 que mostra l'edifici antic on s'ubicava el celler Sors.

Champ-Sors

Xampany a la vora del mar

L'inquietud i empenedoria d'un allelenc establert al Masnou foren els artífexs d'unes singulars caves situades a tocar del mar. Allí s'elaboraven vins i el prestigiós Champ-Sors, un escumós present durant dècades en celebracions i taules selectes.

TEXT: DAVID ROMAN

Quan es tracta de seguir una pista, els fruits de la recerca són sempre una sorpresa. Tot i l'escassetat de temps i recursos, seguint el rastre del Champ-Sors (un cava elaborat al Masnou, de nom entre curiós i exòtic) hem aconseguit trobar un fil de vegades feble, de vegades enrevessat: un mas Alellenc del segle XIV amb unes ampolles etiquetades el 2013. Un camí que ha estat possible de reconstruir gràcies al record encara viu d'un dels protagonistes.

La masia Can Sors

Les primeres referències de la masia Can Sors es remunten al segle XIV. Els Sors, família d'una certa influència en la vida política i social de l'època, eren els propietaris d'una extensa finca situada a l'actual frontera d'Alella amb el Masnou. L'explotació visqué la màxima esplendor el segle XIX, fruit de la intensa activitat econòmica i comercial derivada, entre més factors, del lloguer de terres i cases, i de l'explotació d'un molí i un forn. El 1846, any en què el Masnou es va segreguar d'Alella, un Sors va tenir un paper decisiu en la definició de la línia que separaria tots dos municipis, i que mantingué Can Sors en terres allelencs.

Josep Garcia Cunill va fer excavar les caves i inicià l'elaboració d'escumosos

Com tantes fnques més, els terrenys de Can Sors són actualment una urbanització. El mas hi continua dret, actualment convertit en restaurant. Dels cellers que es van construir en l'explotació, en canvi, no en queda rastre. És lògic pensar que a Can Sors sempre s'havia elaborat vi, tot i que l'activitat vitivinícola dels Sors agafa importància al final del segle XVIII, quan es comencen a comercialitzar els vins elaborats per la família. La data en què cal fixar aquesta efemèride és, segons que resa la publicitat de la marca, el 1796, quan va començar la singladura de les Bodegas Casa

Sors. Un camí que aquesta empresa familiar va recórrer durant gairebé dos-cents anys sense interrupció. D'acord amb la documentació a què hem tingut accés, va ésser Bonaventura Garcia i Miralda, fill de la vídua de Joan Sors, qui donà l'empenta definitiva a la marca, i gràcies a l'activitat comercial de l'empresa maresmenca els vins allelencs obtingueren els primers reconeixements internacionals: una medalla de l'emperador Napoleó III a París, el 1867, i el gran premi emperador Francesc Josep I, a Viena, el 1873.

Unes caves al Masnou

Josep Garcia Sensat és besnét de Garcia i Miralda, i va ésser responsable de l'empresa fins que cessà l'activitat al final de la dècada del 1960. Segons que ens explica, va ésser el seu avi (per tant, el fill de Garcia i Miralda), Josep Garcia Cunill (1874-1956), qui decidí afegir bombolles als productes de la família apostant per l'elaboració d'escumosos: "L'avi viatjava a París, no sé si per feina o per pur plaer -apunta Garcia Sensat-, però segurament la idea d'elaborar el que llavors es denominava *xampany* sorgí en una

d'aquestes visites. És possible que la tècnica, també l'aprengué allí." En uns terrenys que havia heretat a tocar de mar, Garcia Cunill féu excavar unes caves al sauló. A la zona més pròxima al mar no tenien pràcticament profunditat i a la zona més allunyada de la costa s'enfonsaven fins a trenta metres sota terra. Respecte a l'origen de les caves, Garcia Sensat remarca: "He sentit a dir de tot: que si eren un refugi de pirates, antigues coves de pescadors... Jo mai no vaig sentir a dir res d'això a casa. Crec que van excavar-se per iniciativa del meu avi."

Just a sobre de les caves, Garcia Cunill hi edificà les dependències de l'empresa, on s'elaborarien vins, escumosos i vins gasificats, sempre amb el raïm veremat a les vinyes de Can Teixidor, a cavall d'Alella i el Masnou.

Xampany prestigiós i reial

A les caves, gairebé a tocar del mar, l'ambient era especialment humit i amb una temperatura constant i suau. Aquest fet era un innegable tret diferencial que destacaven les cròniques de l'època, tot i que



no sabem si influïa directament en la qualitat final del producte. En els moments de més producció, al subsòl masnoví arribaren a descansar-hi un milió i mig d'ampolles.

El Champ-Sors, estandard dels productes elaborats pel celler del Masnou, gaudí de notable fama i prestigi el primer terç del segle XX, quan tenia il·lustres consumidors com ara el rei Alfons XIII i el violoncel·lista Pau Casals, que degustà el Champ-Sors des-

El vi Unicus era un dels vins tranquils que s'elaborava al celler Sors.



Imatge actual de les caves, excavades en el sauló, a tocar del mar.



El celler Sors, en plena activitat.

prés d'oferir un recital benèfic al Casino del Masnou el 1927 i que el qualificà d'excel·lent. En aquesta etapa especialment reeixida, el Champ-Sors era una beguda habitual en hotels i recepcions, protagonitzava presents institucionals a personalitats i diplomàcia.

El material que ha sobreviscut fins avui a l'arxiu dels Garcia és una mostra de l'olfacte comercial i la sensibilitat de Garcia Cunill. Tot el que envoltava el Champ-Sors i la marca de l'empresa gaudia d'una acurada imatge i d'un elaborat tractament gràfic. Les etiquetes, almanacs, secants, felicitacions de Nadal i fins i tot els rebuts tenien un disseny molt acurat que encara avui transmet la distinció i qualitat associades a un producte llavors reservat gairebé exclusivament a celebracions i ocasions extraordinàries. El Champ-Sors es presentava en tres formats: l'ampolla clàssica de 75 cl i dues variants més menudes, d'aproximadament 33 cl i 20 cl.

L'adéu de la *champaña de cava masnovina*

L'any 1935 Josep Garcia i Estapé, fill de Garcia Cunill i hereu natural del negoci, es va morir prematurament quan va esclatar la cuba-clos emprada a l'època per a la segona fermentació del vi. El relleu al capdavant del negoci va arribar de la mà del seu fill, Josep Garcia i Sensat, nét del

fundador de les caves. Com el mateix Garcia Sensat explica, es va fer càrrec de les caves quan ja no eren un negoci emergent com abans: "Vaig incorporar-me a l'empresa quan vaig acabar el servei militar. Després l'avi es retirà i vaig fer-me'n càrrec, com a enòleg i

gerent. Hi havia cinc treballadors fixos." La dècada del 1950 s'enderrocà una part de l'edifici original de Champ-Sors i davant els cellers (que encara es mantenen) es va construir un bloc de pisos als baixos del qual es va instal·lar la premsa i una part de la maquinària emprada per elaborar i embotellar els vins i escumosos. Al carrer de Sant Cristòfol, una obertura al lateral de l'edifici permet als productors d'abocar el raïm directament a la



Tres ampolles de mida petita de Champ-Sors. La del mig correspon a l'anyada 1915 i la de la dreta a la 1902.

premsa. Com recorda Garcia Sensat, els anys 1960 ja havien aparegut marques noves i el mercat s'havia complicat força: "Quan el meu avi començà amb el xampany no hi havia gairebé competidors: Codorníu, Freixenet, Segura Viudas, Champ-Sors... Érem pocs productors que ens repartíem el mercat. Llavors el nostre radi d'acció era bàsicament local: Catalunya i, molt esporàdicament, Espanya."

El Champ-Sors gaudí de notable fama i popularitat el primer terç del segle XX

En aquella època el celler del Masnou elaborava escumosos en cinc varietats: Brut, Rosat, Extra, Eximio i Espumoso. Tot i tractar-se d'una petita empresa, es treballava amb consciència i rigor, com demostra l'obtenció de la certificació alimentària Calitax, que garantia que tots els processos es feien amb el mètode necessari per assegurar un producte de qualitat uniforme. Per arribar a la producció desitjada, una part del raïm es comprava al Penedès i es barrejava amb el fruit de les vinyes locals. Al final dels anys 1960 la producció de cava va deixar d'ésser un negoci interessant i després d'uns quants anys funcionant amb la col·laboració d'un soci, Garcia Sensat va decidir d'abandonar la producció de vins i va llogar els cellers, on es va acabar instal·lant un restaurant. No se sap amb certesa durant quants anys es van continuar comercialitzant escumosos amb la marca Champ-Sors després de la marxa de Garcia. En tot cas, ja no eren fruit de les vinyes del Maresme, ni elaborats íntegrament a les instal·lacions del Masnou.

El Champ-Sors del segle XXI

Quan va aturar la producció de vins i escumosos, Garcia Sensat quedà com a únic propietari de la marca. L'estima per la històrica firma familiar el duqué, uns quants anys

després de tancar el negoci, a continuar etiquetant ampolles amb la marca Champ-Sors, bàsicament per satisfacció personal. Primer, amb la col·laboració de Signat (amb el propietari del qual els unia una antiga amistat) i, actualment, amb el producte d'unes caves de Sant

A final dels 60 van apareixer noves marques, el negoci dels vins dexà de ser rendible i cessà la producció del Champ-Sors

Sadurní. Molt amablement, i per deixar constància que el Champ-Sors és, encara que a escala domèstica, una mica més que un record, Garcia Sensat en destapa una ampolla. Plop! "No en faig més de tres o quatre caixes l'any -explica content de compartir el cava amb nosaltres-. És un brut lleuger i de bombolla fina, molt bo." Òbviament, no podem comparar aquest Champ-Sors amb l'original fill dels ceps alencencs i reposat en caves masovines, però aquestes darreres ampolles de Champ-Sors continuen essent una mostra extraordinària d'una de tantes aventures vitivinícoles i empresarials del territori. El darrer capítol d'una petita història d'emprenedoria, ofici i amor per la feina ben feta. ●

Gràcies a: Josep Garcia Sensat i Joan Muray

Una imatge molt cuidada

Malgrat hom pot pensar que això del màrqueting és un invent molt modern, al celler Sors tenien molt clars des del primer moment els efectes de tenir cura de la imatge de l'empresa. Es fa evident en els anuncis publicats a la premsa o en els regals que l'empresa oferia als seus clients.



Anunci publicat a la revista Destino de novembre de 1964.



Una veïna del Masnou disfressada d'ampolla de Champ-Sors amb ocasió d'una fira comercial celebrada en aquest municipi l'any 1957.



RESTAURANT
SAULÓ
CAN GALVANY

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



HOTEL
CAN GALVANY
GOLF & SPA
★★★★

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

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

Menys accidents de motocicleta, prioritat del Servei Català de Trànsit (SCT)

L'SCT posa en marxa campanyes específiques per millorar la seguretat dels motoristes

Díptic de la campanya "Millor que et vegin", que té com a objectiu fomentar l'ús dels reflectors en el casc dels motoristes.



L'SCT ha iniciat una campanya per fomentar l'ús dels adhesius reflectors en el casc. Els Mossos d'Esquadra els distribueixen en els controls PREMOT.

Redacció
Barcelona

A Catalunya l'ús de la motocicleta està molt arrelat a la mobilitat de les persones, tant per al desplaçament a la feina sobretot a les grans conurbacions (només a Barcelona hi ha 295.733 motos, 129 per cada mil habitants), però també com a vehicle d'oci dels caps de setmana. El col·lectiu dels motoristes no ha experimentat una davallada sostinguda de l'accidentalitat en els darrers anys, a diferència de la sinistralitat en general, que des de fa 10 anys descendeix any rere any. En la darrera dècada, els turismes han registrat una reducció de l'accidentalitat d'un 72% i les motos s'han quedat en una disminució del 60%. Fins al 22 de setembre d'enguany hi ha hagut a la xarxa viària interurbana catalana **27 morts ocupants** de motocicletes i ciclomotors en accidents de trànsit. En el mateix període de l'any passat van ser 33 les víctimes mortals de vehicles de dues rodes.

Perfil de l'accidentalitat de dues rodes

De les dades de sinistralitat dels vehicles de dues rodes d'aquest 2013 recopilades per l'SCT i els Mossos d'Esquadra es pot determinar quin és el perfil de les víctimes d'accidents de motos.

■ Totes les víctimes mortals menys una són **homes**

■ La majoria tenen entre **31-40** anys i entre **51-60**

■ Entre les causes de l'accidentalitat, destaquen les **sortides de via** i les **col·lisions amb un altre vehicle**

■ Totes les víctimes, menys una, portaven **casc**

■ Quant a la franja horària, la majoria dels accidents han tingut lloc o a primera hora del matí o a primera hora de la tarda.

Campanya per millorar la visibilitat dels motoristes

"Millor que et vegin"

és el lema de la campanya que aquest estiu ha endegat l'SCT per augmentar la seguretat dels usuaris de les motocicletes. L'actuació té com a objectiu fomentar entre els motoristes l'ús de reflectors en el casc per augmentar la seva visibilitat i en conseqüència la seva seguretat a la xarxa viària. La campanya s'ha concretat en el repartiment d'uns adhesius reflectors per enganxar al casc que van acompanyats d'un díptic que conté els missatges "Millor que et vegin" i "Et veuran i augmentarà la teva seguretat". Aquests elements, que fan més visibles els motoristes, són distribuïts a través dels Mossos d'Esquadra, monitors d'educació viària o associacions de motoristes, entre d'altres. L'SCT recomana l'ús d'aquests adhesius reflectants, que des d'aquest 2013 ja són obligatoris a països europeus com França.

Una altra acció que s'han posat en marxa és la difusió d'una campanya específica en mitjans de comunicació especialitzats sobre l'ús de la moto i consells a tenir en compte per evitar conduccions de risc. A més, a finals d'any l'SCT disposarà dels resultats d'un estudi fet en col·laboració amb la Universitat Politècnica de Catalunya (UPC) en què es porta a terme una anàlisi exhaustiva sobre la mortalitat de motoristes d'enguany.



Balanç positiu de la sinistralitat viària a Catalunya durant els mesos d'estiu

Des de que l'SCT disposa de dades de sinistralitat oficials, aquest ha estat el **millor estiu** pel que respecte al nombre de **víctimes mortals i ferits greus** registrats.

Entre el 21 de juny i el 31 d'agost, s'han produït 34 accidents mortals i 35 morts; un 8% menys que en el mateix període del 2012. La tendència reductora també és manté en el global de l'any 2013 atès que des de l'1 de gener fins al 31 d'agost hi ha hagut un 30,1% menys de víctimes mortals que l'any passat.

La sinistralitat en el període d'estiu s'ha concentrat sobre tot en vies de la demarcació de Barcelona, amb un **68% del total de víctimes mortals**. Pel que fa a la tipologia dels accidents, les **col·lisions frontals, les sortides de via i les col·lisions per encaç** han suposat prop del **68,6% dels morts en sinistres de trànsit durant l'estiu**.



L'SCT sancionarà a partir de novembre per circular sense la ITV en regla

A Catalunya, hi ha un milió de vehicles que no han passat la ITV.

L'envelliment del parc mòbil de Catalunya derivat de la crisi econòmica així com l'increment dels **vehicles que circulen sense la ITV (Inspecció Tècnica de Vehicles)** en regla té efectes directes sobre la seguretat viària. L'SCT ha volgut posar fil a l'agulla per solucionar aquesta problemàtica que suposa un **increment del risc d'accidents** i durant el mes d'octubre enviarà avisos per escrit als conductors que no tinguin la ITV regularitzada. **A partir del mes de novembre l'SCT ja començarà a sancionar els vehicles** detectats que circulin sense la ITV al dia, a través dels lectors de matrícula instal·lats a la xarxa viària catalana.



*Beu amb
moderació,
gaudeix
sense límits*



El personatge...
d'Alella Vinícola

Josep Bassas

"He passat més hores de la meua vida en aquesta casa que en cap altra"

Aviat farà quaranta anys que treballa a Alella Vinícola, on ha fet tots els papers de l'auca: va començar rentant velles tines de fusta per esdevenir, ben aviat, encarregat de celler i de la sala d'embotellament, després cap de producció i fins i tot, durant algun temps, director tècnic

TEXT: AGNÈS CÉSPEDES

La història moderna d'Alella Vinícola no es pot entendre sense Josep Bassas. Autèntica ànima de l'emblemàtic celler allelenc, d'aquí a pocs mesos farà quaranta anys que hi dedica la seva vida. Actualment n'és el cap de producció i, malgrat que el títol doni jerarquia, ell mateix especifica que "això vol dir fer de tot en el moment que calgui, ésser polivalent". I així ha estat des de l'estiu del 1974, quan va entrar per primera vegada a l'antiga cooperativa.

Josep Bassas és un home nerviós i inquiet. Quan camina, quan parla, se li nota que va per feina. El trobem preparant ampolles per a una comanda que vindran a buscar de seguida i ho fa amb agilitat, sense pausa. Ens demana uns pocs minuts i quan acaba ens ve a trobar diligentment per acompanyar-nos al despatx, on conversarem. Un toc de timidesa fa que li costi arrencar, però una vegada comença a explicar el seu vincle amb Alella Vinícola es deixa anar. El celler és la seva passió, la seva vida. I se li nota amb la vehemència amb què en parla, segur de tot el que diu, coneixedor i protagonista de totes les vicissituds viscudes.

Més aviat baix i esprimatxat, aquest sembla que va ser un factor *decisiu* en la seva primera contractació, quan tenia catorze anys i just havia acabat l'escola primària: "Vaig començar de petit perquè buscaven una persona de poca envergadura i ben primeta que entrés per les petites portes de les tines de fusta i poder rentar-les, perquè el personal que aleshores hi havia, per grossos i grans, no ho podien fer." Tot gesticulant i retorçant-se a la cadira on seu, concreta aquesta tasca: "Hi havies d'entrar d'una manera especial, passant un braç, l'espatlla i després el cap. Un cop dins, et passaven la mànega i havies de fregar amb raspalls fins que l'aigua sortia ben neta."

Els motius estructurals de la seva incorporació a l'equip de la Vinícola van ser, amb tot, uns altres: "Tenia el meu pare treballant aquí dins i el fet que tant en Peret Carbó, l'encarregat del celler, com en Pepitu Carbó, encarregat de la sala d'embotellar, es trobaven prop dels seixanta anys i tant l'un com l'altre es jubilaven aviat; calia formar personal perquè assumís responsabilitat a poc a poc per conèixer bé l'ofici el dia que ells pleguessin. Aquesta era la intenció d'en Jordi Pujolràs, director tècnic en aquella època."

Pastissos i brioxos

Malgrat aquesta precoç entrada a l'empresa i vista amb el temps l'estreta vinculació entre en Josep i el vell celler, es fa estrany pensar que, en un principi, no fos el futur desitjat per ell. "No ho tenia gaire clar perquè des dels onze anys treballava a la pastisseria dels meus oncles, la Parra, que hi havia aquí a la riera. Els estius i molts caps de setmana, me'ls passava allà, servint taules de la granja i fent alguna cosa de pastisseria", exposa: "Vaig entrar a la Vinícola sense intenció de quedar-m'hi. Jo volia ser pastisser, i no pas estar-me en un celler fent vins. No m'agradava."

És per això que des dels catorze anys i fins que se'n va anar a fer el servei militar compaginant ambdues feines: "De dilluns a dissabte a migdia pencava a la

Als catorze anys la seva feina consistia en rentar les enormes tines de fusta del celler des de dintre

cooperativa. Aleshores anava a casa, em dutxava, em canviava de roba i feia cap a la pastisseria on treballava fins diumenge a migdia, que tornava amb les postres per a casa i una propina." De fet, als setze anys va deixar una temporada el vi per anar a fer de pastisser a Premià de Mar: "La meva mare em va comprar una moto i allò va servir perquè pogués anar a treballar de pastisser. Vaig trobar feina a la pastisseria Mayka de Premià de Mar. Portava molt d'aprenentatge fet: feia brioxeria, pastisseria..., però allà em van agafar com a peó. Al cap d'un any no em consideraven prou, em deien que no podien pagar més i, disconforme, vaig plegar i vaig ornar a la Vinícola, de la qual no m'havien ni tan sols donat de baixa de la Seguretat Social."

Assumint responsabilitats

Els fets es van precipitar: "Tot va anar més de pressa del previst. En Pepitu Carbó va tenir un infart i va haver d'agafar la baixa i en Peret Carbó havia de cuidar la seva dona, que havia patit un atac de feridura. Vaig assumir aleshores responsabilitats molt de pressa, des de la sala d'embotellar, en la qual hi havia unes quinze o setze persones treballant. Hi havia molta gent, perquè en aquell moment es feien entre 700.000 i 800.000 ampolles anuals."

L'assumpció de totes aquestes noves tasques no va ser un fet provisional, sinó que veient la dedicació i l'ímpetu del jove Bassas va ser un pas més en la seva consolidació com a referent del celler. "Hi vaig aportar una manera de fer més jove, diferent, i això els agradava. Treballava -i treballa- amb molt de sentit de responsabilitat, pendent de fer les coses ben fetes i estar molt a sobre de tot." D'aquesta manera, amb vint-i-pocs anys, en Josep ja era encarregat de celler i de la sala d'embotellament.

L'arribada a la presidència de la cooperativa de Pere Altimira, l'any 1986, va comportar grans canvis, tant en el funcionament de l'empresa com en el sistema de treball a les instal·lacions. "Va ser una revolució", diu Bassas. El nou president va eliminar tots els vells dipòsits de fusta i ciment armat, molt malmesos, i va introduir els dipòsits d'acer inoxidable. Va retardar la sortida del producte al mercat i va canviar la política comercial i de preus. "Aquest altre sistema va canviar la dinàmica de l'empresa i a partir d'aquí les coses van començar a anar a pitjor. Van passar de fer un vi amb un mètode d'elaboració especial, de tota la vida, a un vi que estaven fent la immensa majoria d'elaboradors. I es va perdre el valor afegit. El canvi no va ser acceptat per la gent. Però també és clar que el que hi havia abans no podia aguantar més", valora en Josep.

Al laboratori

Sota la direcció de Pere Altimira, Alella Vinícola va promoure importants canvis en la viticultura allelenc. Es va subvencionar els pagesos perquè plantessin vinya nova i se'ls va animar que emparassin els ceps perquè es pogués treballar més còmodament. A dins el celler, "va buscar també un enòleg nou, l'Armand Ansellem, perquè donés una nova visió als vins", comenta en Josep. "Amb ell vam treballar colze a colze un cert temps, ell com a director tècnic i jo com a cap de producció. Però se'n va anar al cap de tres anys o quatre, i aleshores em van donar a mi la responsabilitat d'assumir també la direcció tècnica", remarca. Això passava el 1991, i fins al 1998 Josep Bassas va fer també de director tècnic i d'enòleg. "Quan vaig entrar en l'època d'en Pujolràs ja n'havia anat aprenent, de qüestions de laboratori, perquè me n'ensenyava i m'animava a llançar-m'hi: 'Fes-ho tu Josep!', em deia. Graus alcohòlics, destil·lacions, anàlisis de sulfurós, volàtils..., tot això, ja

ho sabia fer", assegura, tot i que quan va assumir oficialment les responsabilitats d'enologia, recorda: "Vaig fer cursos d'Incavi per acabar de dominar tot el tema analític i tècnic. Amb tot això en tenia més que suficient per al que teníem en aquesta casa."

Malgrat que segons ell "totes les coses que va proposar l'Altimira estaven bé, els canvis que va proposar no es van acceptar. Calia fer una readaptació, perquè tirar endavant perdent diners no tenia cap sentit". I per això el 1998 es va optar per la sortida més radical: vendre la cooperativa a una empresa privada.

Tu aquí quiet!

Van ser unes quantes les empreses i els inversors que al seu moment es van interessar per Alella Vinícola, però finalment se la va quedar Alfons García Grau, un conegut empresari de Santa Coloma de Gramenet. I una de les primeres coses que va fer va ser assegurar-se la continuïtat de Josep Bassas. "El senyor García em va agafar un dia per banda i em va dir: 'Tu aquí quiet. Tu, d'aquí, no te'n vas. Has de ser la meva mà dreta. Ens hem de mirar tot com està, veure què hi fa falta, què hem de fer... i a partir d'aquí executarem el que puguem per fer-ho viable i tirar-ho endavant'."

La modernització del celler i els cultius va fer que l'empresa passés per una transició obligada durant uns quants anys, fins que en va recollir els fruits a partir del 2003 "amb un canvi enorme en la qualitat del producte", segons Josep Bassas, que va ésser alliberat de la feina de laboratori amb la incorporació de Xavier García, que havia acabat els estudis d'enologia i es responsabilitzava llavors de la direcció tècnica de l'empresa del seu pare. Continua com a cap de producció, amunt i avall, com és habitual en ell, però, com se li nota quan parla, a gust amb el que fa.

"A aquesta empresa, ara amb els García, abans amb l'Altimira, en Solanas i al principi amb en Barnadas, li tinc una gran estima, tant a l'empresa com al seu funcionament", expressa en Josep. I conclou: "He passat més hores de la meua vida en aquesta casa que en cap altra. Però això no deixa de ser responsabilitat i compromís. He anat assumint etapes amb molts canvis pel mig a còpia de dedicació, responsabilitat i el que faci falta." Elements, tots ells, d'un caràcter que el va fer mereixedor el 2005 d'un reconeixement de l'Incavi al nivell dels grans noms de la viticultura catalana. ●



Alella
talent i vinyes

Alella, 1.000 anys d'història visita guiada pel centre urbà dissabte 30 de novembre a les 10.30 h

Reserves a l'Oficina de Turisme

Preus: 4 euros (general) / 2 euros (jubilats, aturats i grups) / gratuït (menors 8 anys)

Riera Fosca, 2 d'Alella · 93 555 46 50 · oficinadeturisme@alella.cat
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)

Segueix-nos al facebook i visita'ns a turisme.alella.cat

El rostre del país

Som una societat prou culta per saber llegir el paisatge del país i valorar-lo?

RAFAEL VALLBONA
Escriptor i periodista



nem. Com n'és, de fàcil, dir que Barcelona és un parc temàtic de turistes quan nosaltres mateixos hem convertit una part del país (de la Cerdanya al Montseny i de l'Empordà al Baix Camp) en un pati del darrere sense rostre ni ànima. Tinguem-ho present: aquí també ens hi va el futur. ●

“**E**l paisatge és el rostre del país. I, a través seu, accedim a la seva ànima”, diu el director de l'Observatori del Paisatge de Catalunya, Joan Nogué, al número de la revista *Papers de vi* dedicat a la verema, el moment més esclatant del paisatge del vi. Una apreciació que cal tenir en compte ara que estem tan delerosos per decidir el futur dels nostres principis vitals comuns; o sigui, l'ànima.

El paisatge és la suma de natura i cultura, la connexió entre el patrimoni llegat i la qualitat de vida que volem, la fesomia externa i com ens afecta. En resum, és l'equilibri entre la intervenció humana i la potència del medi natural.

Però, tot i que una tardana llei del 2005 protegeix, ordena i gestiona el paisatge, no tinc gens clar que siguem una societat prou culta per saber llegir el paisatge del país i valorar-lo. Un urbanisme depredador impulsat per molts ajuntaments, l'abandó d'amplis territoris i uns conreus no sempre idonis han malmès moltes de les peculiaritats pròpies del rostre del país fins a fer-lo impossible de reconèixer, i de retruc el nostre propi caràcter, la nostra manera de ser.

El paisatge és fonamental per al nostre avenir i, perduts en un caramull de circumstàncies, moltes de conjunturals, no ens n'ado-



OSCAR PALLARES

Del 28 d'octubre al 30 de novembre

Jornades Gastronòmiques de la cuina del

Bolet

al Maresme 2013

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

Troba'ns a facebook:
Costa de Barcelona - Maresme

Seguiu-nos a twitter:
@CostaBcnMaresme

Sant Cebrià de Vallalta
Vilassar de Dalt
Arenys de Mar
Arenys de Munt
Argentona
Cabrera de Mar
Cabrials
Caldes d'Estrac
Calella
Canet de Mar

Mataró
Premià de Dalt
Premià de Mar
Pineda de Mar
Sant Iscle de Vallalta
Sant Pol de Mar
Sant Vicenç de Montalt
Teià
Vilassar de Mar



El Garden de les Quatre Estacions



CENTRE DE JARDINERIA
ARENAS

Ribas, I 93 555 12 43 ALELLA



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

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

**LA CUINA
DELS CAPITANS**

Port del Masnou, Local 69 · El Masnou
Tel. 93 555 81 18



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

**CELLER
MARFIL**

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



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

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



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

FLEQUES I PASTISSERIES

Forn de la Plaça

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

**DOBLE
ZEROO**

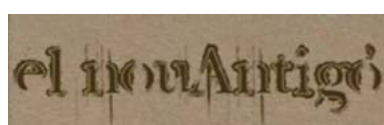
C/ Buenos Aires, 22 · El Masnou
Tel. 93 555 85 99 · www.doblezeroo.com

**MAS DE
SANT LLEÍ**

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



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



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

Orfila
RESTAURANT

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

RESTAURANTS

aromakaori
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


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
VIÑALLONGA

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.elrebotdelsentits.es

Xarel·lo

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

La foto guanyadora del II Concurs de Fotografia DO Alella

"El nas d'en Carlos" és el títol de la foto guanyadora del II Concurs de Fotografia DO Alella, organitzat en la IV Setmana del Vi. Presa durant el tast de patates fregides que va dirigir la sommelier Montse Velasco, el seu autor és el masnoví **Enric Aragó**, que s'endú com a premi un àpat per a dues persones amb vi DO Alella al restaurant Sauló de l'Hotel Can Galvany de Vallromanes i la publicació de la foto en aquesta revista.





Roura

Aprecieu la diferència

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

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