

Papers de vi

Núm. 28 · Primavera 2014

DO ALELLA · ENOTURISME · GASTRONOMIA · CULTURA

A photograph of Muriel Casals, an elderly woman with short, wavy white hair, wearing a dark blue blazer over a light blue top and a colorful patterned scarf. She is standing in a vineyard, leaning her right hand on a wooden post. In the background, there are rows of grapevines and a large, light-colored stone building with a tower, likely a winery or farmstead, under a clear blue sky.

Muriel Casals, presidenta d'Òmnium Cultural:

**"En un país normal,
a les cartes hi ha vi del país"**

**Torna el Tast Tiana
amb la seva sisena edició**

**Iniciatives que acosten
la vinya i el vi als infants**

**Menjar japonès en
el territori 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



Muriel Casals posa per a la càmera de Papers de vi a la vinya del celler Bouquet d'Alella.
Foto: Òscar Pallarès

03 GLOPS

8 ENTREVISTA

Muriel Casals, presidenta d'Omnium Cultural

12 ACTUALITAT

El sisè Tast Tiana consolida unes jornades gastronòmiques de marcada participació professional i ciutadana

14 ACTUALITAT

Protagonistas del Tast Tiana

18 EL TAST

Tast de Marfil Clàssic amb diferents taps

19 ACTUALITAT

Trios de proximitat: xerrada i tast a Alta Alella

26 ACTUALITAT

La vinya i el vi a l'abast dels infants

27 REPORTATGE

Menjar japonès a la DO Alella

30 GASTRONOMIA

Quatre propostes japoneses maridades amb vins DO Alella

34 EL PERSONATGE DO ALELLA

Juan Peláez Fabra, Marquès d'Alella

37 OPINIÓ

Arriba el sisè Tast Tiana

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
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: **Cristina Caracuel, Agnès Céspedes, Ping Cheng, Jordi Gost, Qiang Li, Marta Loyo, Sebastián Merlet, Sergi Ortiz, David Roman, Laura Ruiz i Montse Serra**

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

2 euros Dipòsit legal: B-47946-2009

Amb el suport de:



● ● GLOPS

Ja és a la venda el 3 de Testuan

És la quarta anyada, però es diu 3 de Testuan. Ho explica Julien Schmitt, un dels responsables de Testuan: "La primera i la segona anyades, el vi era fet de maneres molt semblants i només amb pansa blanca. L'any passat vam cupatjar la pansa amb macabeu i per això li vam canviar el nom i va passar a ser el 2 de Testuan. L'anyada 2013 torna a ser diferent. Per això el vi necessitava un nou canvi de nom: 3 de Testuan." I és prou diferent, efectivament. Aquest any la pansa blanca s'ha criat sobre lies de chardonnay fermentat en barrica. Lionel Martin ho justifica així: "El clima que té la nostra vinya de Cabrils fa que la nostra pansa tingui un gran potencial aromàtic perquè madura molt tard. El gran contrast tèrmic dia-nit hi aporta una bona acidesa, però cercàvem una amplada i una llargada que hem aconseguit amb aquesta tasca amb les lies de chardonnay." Efectivament, 3 de Testuan és un vi cremós, que omple la boca i que té una notable persistència. Se n'han fet dues mil ampolles, la mateixa quantitat que l'any passat.



Lionel Martin i Julien Schmitt, dos dels responsables del projecte Testuan.

ÒSCAR PALLARÈS

La Cella Vinaria celebra la Vinalia Priora

El 17 de maig va tenir lloc al Parc Arqueològic Cella Vinaria, a Teià, una recreació d'un sopar romà amb espectacle per gaudir de la gastronomia romana i dels vins de la DO Alella. Segons els organitzadors, "va ser una oportunitat per viure una nit diferent envoltats de l'ambient, costums, anècdotes i supersticions dels banquets de l'antiguitat". L'endemà, l'equipament va acollir la Vinalia Priora: al final d'abril els romans celebraven l'elaboració del primer vi amb una festa amb aquest nom. La Cella Vinaria de Teià va viure la recreació d'aquest ritual romà i s'hi van poder presenciar lluites de gladiadors del grup de reconstrucció històrica Evocati Aprii Scipioni. També s'hi va fer un tast de vins romans de BAETICA (*Vino de la Hispania romana*, Màlaga).



CEDIDA

Bouquet d'Alella llança al mercat un vi negre jove

El celler Bouquet d'Alella amplia la gamma de productes amb la presentació del Bouquet d'A Garnatxa Negra 2013, del qual s'han produït 1.306 ampolles. Expliquen els seus responsables que "és un vi viu, que té un pas per boca lleuger, amb records de fruita vermella; i és d'un color grana d'intensitat baixa amb un rivet rosaci i reflexos blavosos. Les seves aromes són fresques i agradables de fruita vermella de bosc, maduixa silvestre, gerd, pruna i amb suaus tocs cítrics de pell de taronja". S'ha elaborat a partir de raïm crescut en vinyes velles de garnatxa negra i, com tots els vins de la casa, porta el segell del Consell Català de la Producció Agrària Ecològica (CCPAE). El celler, a més, també acaba de llançar al mercat les noves anyades dels seus vins blancs: el Bouquet d'A Blanc 2013, del qual enguany s'han produït 10.500 ampolles (3.200 més que no l'any anterior), i el Bouquet d'A Blanc+ 2013, fermentat en barrica, amb una producció de 3.200 ampolles, lleugerament superior a la de l'any passat.



Un rànquing de webs suspèn la majoria de pàgines dels cellers de la DO Alella

Vinédex és un estudi de disseny amb seu a Barcelona que dedica els seus esforços, sobretot, a qüestions relacionades amb la comunicació de cellers. Ben ambiciosos, s'han atrevit a començar un projecte per avaluar, segons el seu criteri, les webs de tots els cellers de totes les DO de l'Estat espanyol. Imaginem que per una qüestió de dimensió han començat amb la DO Alella i han quedat ben descansats! De cada una de les pàgines, n'han valorat fins a deu ítems per acabar donant una puntuació global de cada lloc web. Sobre un màxim de cent punts, les qualificacions han anat així: Alta Alella, 58; Bouquet d'Alella, 52; Can Roda, 45; Alella Vinícola, 45; Marquès d'Alella, 36; Roura, 33; Quim Batlle, 28; i Altrabanda, 22. Posats a qualificar els altres, no sabem si tenen en compte les faltes d'ortografia; en cas afirmatiu, la seva pròpia web no obtindria gaire bona nota perquè s'hi poden llegir perles com "hechamos de menos".



Els restaurants del Maresme s'omplen de maduixes durant el mes de maig

Vuitanta restaurants de disset municipis de la comarca van oferir fins al 31 de maig les seves propostes gastronòmiques en què les maduixes maresmenques eren les protagonistes. Una nova edició de les Jornades Gastronòmiques de la Maduixa de la Vallalta, que organitza el Consorci de Promoció Turística del Maresme. Com és habitual en totes les jornades gastronòmiques de la comarca, es va editar un opuscle on es podien trobar els menús oferts per tots els restaurants participants, a més d'algunes receptes maridades amb vins de la DO Alella. En aquesta ocasió, el sommelier que es va encarregar de proposar els vins que més bé acompanyaven els plats dels quals s'oferia la recepta va ser Dani Garcia, del Somni d'una Nit de Vins i col·laborador habitual d'aquesta revista.

Mariden pintura amb vins de Quim Batlle i Roura

L'artista plàstica d'origen argentí i resident al Masnou Natalia Vas va inaugurar el 25 d'abril una exposició de pintura de títol *Fragmentos* al Consolat Argentí de Barcelona. Les obres de Vas es caracteritzen perquè són fetes amb una tècnica desenvolupada per ella mateixa que s'anomena *dactilopintura* i que consisteix a pintar amb els dits. Els assistents a la inauguració van poder gaudir d'uns quants vins dels cellers Roura i Quim Batlle. La sorpresa de l'acte va consistir en la presentació, per part de l'artista, d'una col·lecció d'ampolles de Quim Batlle pintades amb els dits i que reproduïen els quadres de l'exposició.



LORENZO DUASO

Parxet desplega tots els seus mitjans en ocasió de la fira Alimentària

Al començament d'abril va tenir lloc, com cada dos anys, la fira Alimentària. Van ser dies d'autèntica bogeria per als amants del vi. A més del saló Intervin, que forma part de la mateixa fira, i en el qual va ser present Alta Alella a través del seu distribuïdor Cuvée 3000, uns quants cellers i distribuïdors van organitzar tota mena d'actes per donar a conèixer els seus productes. Així ho va fer també Parxet, que el dia 2 va posar tots els seus productes a l'abast dels professionals a l'Hotel Porta Fira, de l'Hospitalet, durant tot el dia. Els participants van poder tastar, celler per celler, tots els productes dels cellers del grup Parxet i també les marques que distribueix. A més, es va organitzar un tast de xocolates amb caves, un maridatge de la cuina del Baix Llobregat amb vins Marquès d'Alella i un tast de pernil amb cava Maria Cabané.

S'ha mort Peret Oliveras, un dels viticultors més estimats d'Alella



“Es morirà a la vinya”, deia tothom. I gairebé va ser així, perquè va continuar anant-hi fins gairebé el dia de la seva mort, el 2 d'abril, a noranta-tres anys. Tots els alellencs tenen ben present el record d'aquell home menut, de mirada bondadosa que caminava encorbat, amb les mans rere l'esquena i amb pas lent, però ferm. Toni Cerdà, del celler Bouquet d'Alella, explica emocionat: “Per mi era un mestre. El vaig veure per primera vegada a casa deu fer trenta anys i sempre ens havia ajudat.”

Oliveras havia tingut cura de les

seves pròpies vinyes tota la vida, igual que ho havia fet el seu pare, de qui havia après a estimar la viticultura. Una vegada es va haver jubilat, va dedicar-se a transmetre el seu coneixement i donar un cop de mà a les vinyes de Can Boquet.

El xef del restaurant Axol, de Cabrils, segon millor cuiner

La fira Alimentària va acollir la final del concurs Cocinero del Año, que elegeix el millor cuiner de l'any a tot l'Estat espanyol. Albert Ortiz, xef del restaurant Axol de Cabrils, havia guanyat la semifinal de Catalunya, les Balears i l'Aragó, cosa que li donava accés directe a la final. De tots els participants, Ortiz va classificar-se segon i li va reportar un premi de tres mil euros, a més del reconeixement d'ésser considerat el segon millor xef en aquest prestigiós concurs.



CEDIDA

La DO Alella maridada amb els productes del mercat de Santa Caterina

El 16 de maig va tenir lloc al mercat de Santa Caterina de Barcelona un tast de vins DO Alella maridats amb productes de les paradetes. És inclòs en una sèrie de tasts mensuals organitzats per l'associació Enjoy Wine i pels quals van passant totes les denominacions d'origen catalanes. La sessió va ser dirigida per la sommelier Rosa Vila amb la col·laboració del president del Consell Regulador, Quim Batlle, i els membres d'Enjoy Wine. Els maridatges servits van ser: Altrabanda escumós 100% Pansa Blanca (banderilla); Roura Sauvignon Blanc (mongetes verdes amb orellanes, bacó i alfals); Marquès d'Alella Pansa Blanca (blinis amb crema cítrica amb ous de peix); Bouquet d'A Blanc (tàrtar de salmó); Quim Batlle Cupatge (formatge amb herbes i pa de nous); Alta Alella Garnatxa (croqueta d'escalivada i formatge de cabra); Marfil Criança (pa amb vi i sucre); Can Roda Rosat (xocolata blanca i fruita seca).

El col·lectiu CuinaVO, al torneig Comte de Godó

El col·lectiu CuinaVO, que vetlla per la promoció dels productes autòctons del Vallès Oriental, va ser present al torneig de tennis Comte de Godó de Barcelona, on els seus membres van repartir més de dues mil bosses de carquinyolis amb aromes del Montseny. Els cuiners de CuinaVO havien estat preparant els carquinyolis durant els dies previs al torneig amb ingredients poc habituals en aquest dolç: romaní i ceps. Aquests dos elements aportaven a la recepta tradicional unes aromes que transportaven els qui els tastaven fins als boscos del Montseny. Uns carquinyolis ben originals que van gaudir d'un gran èxit. El col·lectiu CuinaVO va participar en l'esdeveniment convidat per la xarxa Productes de la Terra, que promou la Diputació de Barcelona i que va disposar d'un espai al torneig. Per aquest espai també van passar els responsables del celler Can Roda, que van oferir vi al públic.



NOVA CARTA DEL RESTAURANT

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



PACKS ROMÀNTICS, TARIFES D'EMPRESA...
NOVA CARTA CHILLOUT AMB GINTÒNICS, TAULES, TAPES...

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

*Concepte innovador amb una línia gastronòmica
basada en la cuina japonesa de fusió*

**RESTAURANT DOBLE ZEROO MARESME
DE SUSHI I TAPES EXÒTIQUES**

*c/ Buenos Aires, 22 - 08320 - El Masnou
93 555 85 99*

Dinars - dimarts a diumenge de 13:00 a 16:00 h

Sopars - diumenge a dijous 20:00 a 23:30 h, divendres i dissabte fins 00:00 h

Servei a domicili Barcelona 93 211 98 69

- Servei a domicili Maresme 93 555 85 99

Disposem de terrassa interior



SUSHI I TAPES EXÒTIQUES

**DOBLE
ZEROO**



Take Away - Servei a domicili - Càtering - Sol·licita el teu catàleg o comanda al 93 555 85 99

Espai Infantil Kodomoo - dissabtes, diumenges i festius de 13:00 a 17:00 h

**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**

www.doblezeroo.com - maresme@doblezeroo.com

La DO Alella es presenta a Manresa de la mà de la DO Pla de Bages

Després que al febrer set cellers de la DO Pla de Bages visitessin els cellers Alta Alella, Can Roda, Quim Batlle i Bouquet d'Alella, la nostra DO va tornar la visita el mes de març amb una presentació dels nostres vins al Kursaal de Manresa per als membres de la confraria del vi del Pla de Bages. Quim Batlle, president del Consell Regulador de la DO Alella, va encarregar-se de fer una presentació de la DO i, a continuació, ell mateix, la sommelier Rosa Vila i l'enòleg de Can Roda, Enric Gil, van encarregar-se d'explicar els vins de tots els cellers durant el sopar que es va oferir per a l'ocasió.

El Festival Laietània dóna a conèixer el patrimoni DO Alella

Entre el 23 de maig i el 15 de juny té lloc al Maresme el Festival Laietània, organitzat pel Consorci de Turisme del Maresme, amb la coordinació de Tanit Didàctica i Difusió Cultural. El festival té per objectiu acostar el passat romà de la comarca als ciutadans que hi viuen. Entre les més de trenta activitats organitzades, el programa inclou un maridatge de textos clàssics amb vins de la DO Alella a les vinyes de la Vall de Rials i una visita combinada als forns romans de la Fornaca (Vilassar de Dalt) i al celler Alella Vinícola.

El mas Parxet acull un concert de música antiga

Entre el final del mes de maig i el començament del juny va tenir lloc a Tiana la quinzena Tiana Antiga, el Festival de Música Antiga de Tiana. Es tracta d'un festival en què s'interpreten peces de les quatre èpoques de la música occidental: l'edat mitjana, el renaixement, el barroc i el classicisme. El primer dels concerts va tenir lloc al mas Parxet. Hi va actuar Silva de Sirenas (veu, llaüt renaixentista i viola de mà), en un concert especial adaptat per a persones amb dificultats de visió i audició. En acabat, tots els assistents van poder gaudir dels dolços de la pastisseria tianenca Aixelà acompanyats del cava dolç de Parxet, el Cuvée Dessert.



OP

En marxa les obres del nou celler d'Alta Alella

Us l'anunciàvem fa alguns mesos i el nou celler d'Alta Alella ja és més a prop de ser una realitat. Les obres ja estan en marxa i els terrenys són preparats per començar a acollir els elements que configuraran el nou celler de vins naturals d'Alta Alella. Malgrat que ha calgut arrencar part d'una vinya de pansa blanca, els responsables de l'empresa asseguren que el nou celler, que es construirà amb contenidors de vaixell reciclats, quedarà perfectament integrat en el paisatge.

L'Alta Alella Garnatxa, novetat llaminera amb tap de rosca

Josep Maria Pujol-Busquets, enòleg i propietari d'Alta Alella, el defineix com "un caramel mediterrani apte per a tothom". Després d'elaborar aquest vi l'any passat per al mercat d'exportació (de fet, l'anyada 2012 va guanyar un premi al certamen alemany International Bioweinpreis), el celler n'ha augmentat la producció a deu mil ampelles i l'Alta Alella Garnatxa 2013 ja és disponible al nostre mercat. Un vi que comparteix imatge amb el Pansa Blanca i que és pensat per al mateix públic; un vi fàcil, agradable, per a tots els gustos. D'acord amb la nota de tast facilitada per Alta Alella, té "un color cirera picota amb reflexos violacis; al nas es destaquen les aromes de fruita vermella recobertes d'aromes florals (violetes); a la boca es tracta d'un vi molt afruitat que recorda la fruita vermella, fresc i molt ben equilibrat".



Muriel Casals,

presidenta
d'Òmnium Cultural

"En un país normal, a les cartes hi ha vi del país"



Casals, durant l'entrevista a la terrassa del celler Bouquet d'Alella.

El 16 de maig, Muriel Casals va desplaçar-se fins a Alella per fer, a les instal·lacions del celler Alella Vinícola, la conferència inaugural de la nova secció d'Òmnium Cultural d'Alella, el Masnou i Teià. Tan aviat com vam saber que venia al territori, vam fer-li una proposta que va acceptar de seguida: visitar el celler Bouquet d'Alella i seure a xerrar una estona amb nosaltres amb una copa de vi a la mà, abans de l'acte oficial. Després de recórrer el celler de la mà de Pau Rucabado i d'aprendre tot allò que cal saber sobre la DO Alella i el passat i present de Bouquet d'Alella, vam seure a la terrassa de Can Boquet. Sota la magnífica ombra d'una morera vam gaudir del privilegi d'ésser els primers a tastar la nova anyada del Bouquet d'A Blanc mentre hi conversàvem.

TEXT: ÒSCAR PALLARÈS I LAURA RUIZ / FOTOS: ÒSCAR PALLARÈS

Què t'ha semblat, el celler Bouquet d'Alella?

Casa, paisatge, vinya, celler... Fantàstic!

Amb quina freqüència prens vi?

M'agrada. No en sóc una experta, però m'agrada. No puc tenir una conversa sobre vi,

però m'agrada. En prenc pràcticament cada dia! Per dinar només si és un dia de festa, si és de tràmit no. Ara, per sopar, sinó cada dia, gairebé!
Quins vins t'agraden?
Sóc més de negre, però el blanc també pot ser molt bo!
Penso que el vi és una cosa per beure en companyia. Com que

sóc conscient que no hi entenc gaire, em deixo portar. No tinc una preferència específica. Sí que faig, quan vaig al restaurant, és mirar si hi ha vins del país i, si no n'hi ha, em queixo. En un país normal, a les cartes hi ha vi del país. Això no vol dir que no puguem beure vins de tot arreu, com a nosaltres ens

agrada que de fora tastin els que produïm. Ara, l'oferta hi hauria de ser i moltes vegades no hi és. Això canvia perquè els mateixos restauradors saben que alhora que vens el teu paisatge i tradicions, has de vendre el teu vi. I també perquè els consumidors ho demanem cada vegada més.

A Catalunya es continua venent més vi espanyol que no pas català, tot i que la tendència comença a canviar. Per què creus que passa?

És un problema del nostre caràcter. Hem estat tan estomacats i maltractats per la història que això ens ha deixat por i complex d'inferioritat. També hi ha una lectura simpàtica que és el nostre apreci extraordinari per tot el que ve de fora, però ho portem a uns extrems que... Per sort cada vegada ens passa menys, perquè la gent jove ja no té tots aquests complexos.

Ets gaire gourmet?

Amb el menjar em passa com amb el vi: m'agrada, gaudeixo menjant, però no tinc exquisideses. M'agrada la pasta, una truita de patata, el pa amb tomàquet... Sóc bastant simple. Això sí, crec que una de les millors coses que es pot fer és un bon àpat amb una colla d'amics.

Com creus que la cuina catalana de primer nivell (germans Roca, Ferran Adrià, Carme Ruscalleda...) ajuda a fer visible Catalunya al món?

Això ha estat molt bo. Primer perquè vol dir que exportem. Des del país exportem màquines, vi.. i cuina. I això vol dir exportar cultura! Per tant, exportem una part del nostre caràcter. Com que som reconeguts mundialment, ens ha fet créixer l'orgull. Si tothom ho reconeix, com que ens ho diuen personatges importants de la gastronomia internacional, és positiu de cara a recuperar l'orgull de país.

“M'agrada la pasta, una truita de patata, el pa amb tomàquet... Sóc bastant simple”

Has tingut l'oportunitat de fer un àpat al restaurant d'algun d'aquests xefs?

Una vegada vaig anar, anys abans que fos tan important, al Bulli. Va ser una experiència fantàstica! Aleshores Miquel Horta, llavors soci de Ferran Adrià, i Jordi Teixidor li feien una mica de conillets d'Índies,

i ens va convidar a una amiga i a mi acompanyar-los. Vam dinar a la cuina i Ferran Adrià ens feia tastar-ho tot. Ell ja ho deia aleshores, que el que fa és art. Llavors vaig comprendre-ho. El que vam fer aquell vespre no va ser menjar per matar la gana... Vaig pensar que és com la diferència entre la gimnàstica i el ballet. Allò era un ballet! Està bé fer gimnàstica per estar en forma, però el que vam menjar tenia més a veure amb un ballet. No és una cosa per a cada dia.

Has vingut fins a Alella per inaugurar la nova secció d'Alella, el Masnou i Teià: per què és important que s'obrin noves seccions d'Òmnium?

Perquè fem accions de proximitat per escoltar i entendre millor el país. Treballem per desmentir teories com que en una Catalunya independent no tindríem diners per pagar les pensions.

A tots tres pobles ja hi ha secció local de l'Assemblea Nacional Catalana (ANC). Quina és la diferència entre l'una associació i l'altra?

Com que Òmnium té cinquanta-tres anys de vida, n'hi ha molts que eren socis nostres i consideren que com que l'ANC és molt activa, ara canalitzen la seva activitat allà. Penso que

ens complementem. L'assemblea fa de punta de llança i nosaltres som més com un tractor que fa una tasca de rereguarda. En aquests moments, l'ANC estira cap endavant mentre que nosaltres eixamplem. La nostra funció és eixamplar la

“Des del país exportem màquines, vi.. i cuina. I això vol dir exportar cultura!”

majoria social que vol que el dia 9 de novembre puguem votar. Com que tenim una tipologia de socis molt diversa, des de gent conservadora fins a persones més progressistes, podem acostar-nos a tota mena de col·lectius. L'objectiu és treballar per als qui dubten, els qui veuen la independència com una cosa massa radical... Com diem a la nostra campanya, volem explicar que és normal i assenyat voler decidir el nostre futur.

I si al novembre no podem votar, Òmnium donaria suport a una declaració unilateral d'independència del Parlament?

Si ho fes, seria perfectament legítim. No tenim cap dubte que la majoria dels parlamentaris han estat elegits amb el man-

dat de fer aquest pas endavant. Les posicions són molt clares. Si creiem en la democràcia, el que facin els nostres parlamentaris és legítim. Això sí, la millor manera perquè ens reconeguim és fer una consulta.

Falta debat sobre quin país volem?

Crec que de debat, n'hi ha, i molt. Fins i tot hi ha jutges que treballen per saber com hauria d'ésser la constitució i se'ls acusa per fer-ho! Hi ha molta feina feta. Ara, ningú de nosaltres no forma part de l'assemblea constituent del país, que serà qui decidirà com serà el nostre país. Penso que ara no és el moment per entrar en discussions sobre si volem exercit o no. El nou estat mai no serà perfecte per a tothom, però crec que tindrem les eines per fer-lo com molts el somnien.

Tindria sentit Òmnium en una Catalunya independent?

Sí, primer per solidaritat amb els altres països de la nació, perquè la nació és més gran que no pas aquest tros on ara mateix estem madurs per decidir el nostre futur. Per tant, caldrà continuar la col·laboració cultural amb el País Valencià i les Illes. A més, dins el Principat queda molta feina a fer perquè el català sigui una llengua comuna a tot arreu. ●



Muriel Casals parla per a un nombrós públic a les instal·lacions d'Alella Vinícola.

Papers de vi

DO ALELLA · ENOTURISME · GASTRONOMIA · CULTURA



Subscriu-te!

Si vols estar assabentat de tot el que passa al món de la DO Alella, subscriu-te a *Papers de vi*. Per tan sols 9 euros a l'any rebràs sis revistes a casa teva i, amb el primer número, una ampolla de vi DO Alella de regal!

Formalitza la teva subscripció a
www.papersdevi.cat/subscripcio

Regala
una
subscripció
a *Papers
de vi*!



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



El sisè Tast Tiana consolida unes jornades gastronòmiques de marcada participació professional i ciutadana

El Tast Tiana 2014 temptarà els visitants amb tot un seguit d'activitats relacionades amb la gastronomia i el vi: conferències, degustacions i visites als cellers DO Alella ompliran espai i temps en les agendes dels visitants més exigents

TEXT: CRISTINA CARACUEL / FOTOS: ÒSCAR PALLARÈS

Ja s'ultimen els detalls per a l'esdeveniment culinari i vinícola d'aquest juny, el Tast Tiana 2014. La mostra, que arriba enguany a la sisena edició, es fa dins els actes de la Festa Major Petita de Tiana i manté la seva darrera localització a la icònica plaça de la Vila. Tasts de vins, formacions i conferències, tallers participatius, degustacions i tot un seguit d'espectacles ompliran unes jornades centrades en la cultura gastronòmica mediterrània.

Els amants d'aquest àmbit tenen una cita, doncs, el cap de setmana del 13 al 15 de juny per gaudir d'un ventall de propostes especialment pensades per potenciar la bona i socialment reconeguda oferta gastronòmica del Maresme.

Va ser cap al 2009 quan l'Associació de Comerciants i Serveis Tianencs (ACIST), juntament amb la Regidoria de Promoció Econòmica de l'ajuntament, va donar a llum una iniciativa que pretenia impulsar la tasca conjunta de restauradors i cellers locals en favor del coneixement i la difusió de l'oferta del sector vinícola i hostaler comarcal. Sis anys més tard, Tiana torna a apostar decididament



Els pèsols amb mandonguilles de Can Roca van ser un dels plats més demandats a l'edició 2013.

per la seva promoció i posa en marxa un any més unes jornades acollides per l'alcaldesa, el regidor de Promoció Econòmica i la resta d'autoritats locals.

El distintiu pregó, tradicional arrencada del Tast, tindrà enguany una convidada de luxe: Carme Ruscaldeda i Serra, la cuinera que ha guanyat més estrelles Michelin a Espanya i que ha apostat des del començament per una cuina d'inspiració catalana i basada en productes del Maresme. En definitiva, una cuina que és i es reivindica catalana, moderna i creativa.

100% DO Alella

Tots els cellers de la DO Alella han confirmat l'assistència al Tast Tiana i proporcionaran als visitants, per tant, la possibilitat de tastar una selecció de vins propis que potenciaran l'oferta vinícola i aportaran un valor afegit als comensals que es desplacin fins a l'espai.

Entre els restaurants participants sonen reconeguts noms com el de l'Avi Mingo, Can Roca, Casal de Tiana, la Cuina de Tiana, les Terrasses de Sant Romà, Mas Corts i la Careta, Mas Blanc, Restaurant Club Casino de Tiana i Tirati



En Jordi, del Restaurant del Casino, i la Georgina i la Griselda, de la pastisseria Aixelà, en plena activitat.

Tiriti. A més a més, enguany hi haurà la presència de tres restaurants convidats: Masia Can Cabús i els Garrofers, tots dos d'Alella, i el Pla, de la Roca del Vallès, que delectaran els comensals amb plats tan atractius com un arròs melós de ceps, fonoll i formatge de cabra curat de Can Pujol o una piruleta de magret fumada amb formatge de cabra i chutney de figues i mel.

Segons els organitzadors, la participació i les perspectives de venda d'aquest 2014 són molt esperançadores. I és que l'èxit creixent del Tast Tiana és indiscutible: les dades dels últims anys reflecteixen un augment constant del volum de plats i copes servits, fins a arribar a l'edició passada amb dues mil racions durant un cap

de setmana maridades amb més de dues mil copes de vins DO Alella.

Novetats del 2014

Com a novetat d'aquesta sisena edició cal destacar la implicació del Departament d'Educació i el Gremi d'Hostaleria i Turisme Barcelonès Nord i Maresme Sud, atès que s'ha aconseguit la participació d'aquest últim en el desenvolupament de les jornades diàries de la mostra. Tot plegat assegura el bon funcionament global del tast. El Gremi d'Hostaleria gaudirà d'un estand propi a la fira, donarà a conèixer la seva tasca i formació i tindrà la presència de fins a onze alumnes que ajudaran en el muntatge i la realització de les activitats previstes al programa general. ●

Activitats previstes

Els cellers participants en les jornades es tornaran a unir en el Tast Popular de Vi DO Alella per promoure les particularitats dels seus vins i donar a conèixer l'excel·lència de la DO Alella. Un cant a la varietat, la qualitat i la tradició expressat amb els mots i les explicacions de Rosa Vila, sommelier de reconegut prestigi amb més de vint anys d'experiència.

Així mateix, per acabar de remarcar el caràcter formador i promocional de la mostra, el diumenge 15 de juny es farà la conferència *El producte dins la cuina del Restaurant Lluerna*, a càrrec de Víctor Quintillà, xef d'aquest restaurant de Santa Coloma de Gramenet. Ell mateix ho explica: "Parlarem de la nostra filosofia, de la importància que té el producte en la nostra cuina. Que sigui de proximitat, si pot ser ecològic, i la importància de conèixer els productors, per poder valorar la seva feina i poder-ho transmetre al client. La filosofia de l'esforç i la dedicació."

Cites prèvies al Tast Tiana

Per incrementar la notorietat i descoberta del vi i les seves característiques s'organitzarà durant els caps de setmana anteriors a la fira un curs d'iniciació al tast de vi DO Alella, dues sessions d'activitats formatives i experimentals que pretenen acostar l'origen, el procés i les característiques gustatives i olfactivas dels vins DO Alella a tot-hom qui tingui interès d'iniciar-se en l'àmbit de la degustació. S'hi tractaran conceptes des del principi del vi fins a la seva qualitat final, passant pel procés d'elaboració, coneixement i consolidació de tècniques de tast aplicables. Tot plegat, de la mà d'Oriol Artigas, llicenciat en enologia a la Universitat Rovira i Virgili i que ha treballat en cellers d'unes quantes denominacions d'origen catalanes (Penedès, Priorat, Empordà). Actualment és viticultor i productor de vins a la DO Alella, una feina que complementa impartint classes de tast i cultura vitivinícola al CFGS de Gestió Comercial i Màrqueting Enològic de l'INS Alella.

També tindrà lloc el Cinefòrum Tast Tiana. Amb la projecció del film *El Festín de Babette*, guanyador d'un Oscar a la millor pel·lícula estrangera el 1988, es tractaran d'una manera sorprenentment senzilla i religiosa les relacions que a través del temps han mantingut el cinema i la gastronomia. Una petita joia que ens parla, sense grans pretensions, de com les coses més llunyanes i senzilles poden ajudar-nos a ser més feliços, encara que sigui momentàniament.

A més a més, i per anar escalfant motors, de l'1 al 15 de juny sis restaurants de la zona oferiran complets menús de degustació adaptats a tota mena de públics i butxaques. Els comensals podran gaudir de plats especialment creats per a l'ocasió: xató a l'estil de Vilanova, capipota de bacallà amb mongetes del ganxet i botifarra negra, cruixent de garrí amb amanida de maduixes i tocínets amb crema anglesa seran algunes de les delícies que es podran tastar en assequibles menús d'entre 15 euros i 30 euros.

Vermuts i tastos de vins personalitzats.

La Mundi **Vinoteca**
VERMUTERIA

FES EL VERMUT

La Palma, 12 - 08410 Vilanova del Vallès - Vallès Oriental - BCN - T. +34 938 459 985 - www.mundivinoteca.com

PROTAGONISTES DEL



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

**Mini mandonguilles guisades
amb mongetes del ganxet
de l'hort de Can Roca**



tirati tiriti
bar restaurant pizzeria

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

**Rigatoni al pesto vermell
amb tomàquets secs, parmesà i rúcula**



AA

ALTA ALELLA
PRIVAT

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

AA Privat Laietà

DO Cava
Varietats: Chardonnay
i pinot noir

TAST TIANA

Coordina:



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

**Sarsuela de calamar de potera
amb musclos del Maresme.**



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

**Canelons de carn rostida
amb beixamel de tòfona.**

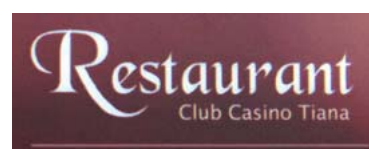


**MARQUÈS
DE ALELLA**

Mas Parxet
Tiana
www.marquesde-alella.com
www.parxet.com

**Marquès d'Alella
Pansa Rosada**

DO Alella
Varietat:
Pansa rosada



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

Faves a la catalana.

PROTAGONISTES DEL



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

Callos amb cigrons.



El Casal

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

**"Montadito" de tàrtar
d'escalivada amb ventresca
de bonítol.**



*Prum
Balle*

La Sentiu, s/n
Tiana
www.vinosde-alella.com

**Foranell Garnatxa
Blanca**

DO Alella
Varietat: Garnatxa
Blanca



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

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

**Tires de pollastre escabetxat
amb vinagre de Mòdena**



TAST TIANA

Coordina:



Pastisseria i Fleca
Aixelà

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

Tartaletes variades.



mas pellisser

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

Escumós Brut Nature

Vi sense DO
Varietat: Pansa blanca



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

Tiana.



Els mateixos caps amb diferents barrets



"Papers de vi" participa en un tast de tres ampolles de Marfil Clàssic tapades amb tap de conglomerat de suro, sintètic i de rosca

TEXT: ÒSCAR PALLARÈS

Hi ha dies en què tot surt malament. I n'hi ha uns altres en què et sents content, et passen coses bones l'una rere l'altra. Era un d'aquests darrers dies quan em va trucar en Xavi Garcia, enòleg d'Alcella Vinícola. Recordo que estava content i que m'hi vaig posar encara més amb la proposta que em va fer: "Tinc ampolles de Marfil Clàssic 2012 tapades amb conglomerat de suro, amb tap sintètic i amb tap de rosca, i n'obriré una de cada per fer un tast comparatiu. Vols participar-hi?" Em va faltar temps per dir que sí. Una setmana més tard seiem en una taula del Celler Marfil la Montse Serra, en Xavi Garcia i jo mateix. Tres ampolles damunt la taula i tres copes per a cadascú.

En Xavi ens explica que el Clàssic s'embotella a la primavera i que surt a la venda poques setmanes després. De fet, tot just ara se'n comença a comercialitzar l'anyada 2013. Fa, doncs, una mica més d'un any que es van embotellar les ampolles que tastarem. L'enòleg ens explica també que és la primera vegada que fa aquesta prova: "La idea és adaptar el tap a allò que jo vull que sigui el meu vi, tenint en compte també el gust del consumidor." I aleshores és quan ens fa saber que a casa nostra aquest vi, avui, porta el tap de conglomerat de suro, però que el públic anglès exigeix tap de rosca i que a Suïssa s'estimen més el sintètic.

Comencem a tastar

En Xavi proposa que tastem a cegues. Ens serveix a la Montse i a mi sense que puguem veure de quina ampolla ha sortit el vi



Xavier Garcia, durant el tast.

de cada copa. Tot seguit em demana que serveixi jo les seves tres copes mentre ell no mira. I comença el tast.

Silenci. Ensumem. Remenem. Tornem a ensumar. Tastem. Fem soroll aspirant l'aire perquè es barregi amb el vi. Empassem. Prenem notes. Ensumem. Remenem. Tastem. I, passada una bona estona, decidim posar en comú les sensacions. Encara no sabem quin vi hi ha a cada copa, però perquè aquesta crònica sigui més fàcil d'entendre faré el relat simulat que sí que teníem aquesta informació. La primera a parlar és la Montse: "El vi de

l'ampolla amb tap de suro és el que es mostra més diferent. Té una acidesa més marcada en boca. Els vins tapats amb rosca i sintètic s'assemblen molt, però crec que, si busquem un vi jove i fàcil, harmònic i llaminer, clar en la seva narrativa, sense sotrac ni distorsions, que és el que entenc que busca el Marfil Clàssic, el vi que s'hi acosta més és el que s'ha embotellat amb tap sintètic. El vi d'aquesta ampolla és el més net. Amb tot, cal tenir present que són diferències molt subtils, és clar."

Ara em toca dir-hi la meua: "A copa parada i sense remenar,

el de tap de suro tenia un toc vegetal i anisat; el tapat amb rosca tenia, d'entrada, flors i fruita blanca; el vi amb tap sintètic estava un pèl reduït. Després de remenar-los, les aromes de tots tres han convergit cap a les flors i la fruita blanca i s'assemblen molt, tot i que la potència aromàtica del vi amb tap sintètic queda una mica més curta. A la boca els trobo tots tres molt semblants, malgrat que l'acidesa del de tap de suro destaca per damunt dels altres dos."

En Xavi, que ha encertat els seus vaticinis sobre quin vi era tapat amb cada tap, s'esplaià: "D'entrada m'han semblat molt similars. A mesura que s'escalfen van donant tot allò que ha de donar la pansa blanca, la flor blanca, la poma... També hi trobo, en tots tres, aromes vegetals seques (camamilla, palla, alfals...). Buscant-hi les diferències, trobo que els més expressius són els tapats amb suro i rosca. El de rosca és més cítric, més floral, i al de suro és on més trobo les lies, molt subtils, i m'agrada molt! En tot cas, a la boca tots tres són molt iguals."

Conclusions?

Continuem xerrant mentre al plat de fruita seca que tenim a la taula van quedant només les clofolles d'avellana... Concloem que hi ha poques diferències entre tots tres vins, que els taps sintètic i de rosca fan que els vins es comportin de manera semblant. I en Xavi proposa que tornem a fer la prova d'aquí a un any: veurem què passa al Marfil Clàssic amb un any més d'evolució en ampolles tapades de tres maneres diferents. ●

Trios de proximitat: xerrada i tast a Alta Alella

La responsable d'enoturisme del celler ens explica aquesta interessant proposta

TEXT: JORDI ALBALADEJO

Enfilo el Camí Baix de Tiana i arribo a la seu d'Alta Alella, la finca noucentista de Can Genís, entre Alella i Tiana. El dia és ennuvolat i prenen força les tonalitats ben vives de les vinyes i del terreny d'aquest paratge de la serrallada Litoral, molt adient per ser visitat i participar en les activitats grupals que es realitzen en unes modernes instal·lacions integrades a l'entorn. M'hi espera la Valérie Veilleux, de l'equip d'enoturisme, perquè m'expliqui per a *Papers de vi* una de les innovadores activitats que fan, l'anomenat *Trio de proximitat*.

Reunits a les oficines, els ulls vius de la Valérie deixen veure la il·lusió per la feina i per compartir el que descriu –transcendent el sentit estricte del llenguatge– com a “històries d'amor” entre el món del vi i el cava, el gastronòmic i el dels productors agropecuaris del Maresme i del Vallès en els trios de proximitat. Se n'han fet tres des del començament d'any i el següent és previst pocs dies abans de Sant Joan, el dia 19 de juny, per tal d'ajudar els assistents amb l'elecció dels productes imprescindibles d'aquesta celebració.

Propostes úniques i diferents

Des del punt de vista de l'enoturisme es posa l'accent en tres aspectes destacats. El primer, “el maridatge dels vins i caves de varietat autòctona d'Alta Alella i a la vegada entre els productors de proximitat i els restauradors”; el segon, en “la recerca d'harmonies enogastronòmiques amb el públic”; i el tercer, “la proximitat” que permet que “cada proposta sigui única i diferent de les altres



Luca Marongiu, del Pati la Morera, explica els seus plats.



Dos dels maridatges de la segona i tercera sessió dels Trios de Proximitat.

d'acord amb la personalitat del productor i del xef convidat”.

El grup d'assistents sempre és reduït –màxim vint persones amb reserva prèvia–, cosa que facilita l'atenció a les explicacions, la interlocució i el poder veure de ben a prop com s'elaboren uns plats amb productes de temporada i vinculats al *terroir* del vi de la DO Alella. Qui ho desitja té la possibilitat, abans del tast, de visitar les vinyes i el celler.

La bona marxa i l'èxit de l'activitat “respon al fet diferencial de la qualitat dels productes de proximitat i dels restauradors que els utilitzen, i es complementa amb els vins i

caves del celler un micromercat a l'abast dels assistents”, explica Veilleux. Cada mes i mig, aproximadament, es programa una nova sessió “amb propostes al fil del que anem descobrint” i s'adjunten a més activitats d'enoturisme com les visites teatralitzades, visites i reunions de grups.

Tres alegres trios

Respecte als trios de proximitat fets fins ara, el 15 de febrer va tenir lloc el primer entre els vins d'Alta Alella; en Gerard de la Catxaruda, productor dedicat a la recuperació de varietats antigues d'horta i productes carnis del Vallès Oriental, i l'An-

na Tengo, del restaurant Can Major de Montmeló, establiment de km 0 i slow food. El 29 de març van ser convidats Jordi Ribas de Teià, al capdavant dels projectes *369enciams* i *liquen816*, destinats a cultivar productes naturals de molt alta qualitat, tant germinats com brots molt rics en vitamines i minerals, i Luca Marongiu, del restaurant Pati la Morera del Masnou, amb un estil de temporada, natural, ètic, saludable i profundament inspirat en el territori. El 5 d'abril, Alta Alella va convidar Nani, d'Horta Graupera de Sant Andreu de Llavaneres, amb vegetals i hortalisses de cultiu ecològic i producte de temporada, i Ferran Ruiz & Ruben Dario Torres del Projecte CUIT, orientat a la cuina tradicional japonesa “kaiseki” que se singularitza per l'ús d'ingredients produïts a la zona, la seva frescor i el tipus de cocció.

Un esment especial mereix el proper trio de proximitat que és previst per al 19 de juny. Per preparar la celebració del solstici d'estiu, Sant Joan, es preveuen tastar caves, formatges, pans i coques. Alta Alella hi convidarà en Ramon Roset de Tastaemocions per orquestrar un trio basat en els caves i vins dolços d'Alta Alella, els formatges d'en Jordi de Formatges Artefor de Vilassar de Dalt i els pans i coques d'en Carles del Forn Can Bertran de Badalona.

La proposta dels trios de proximitat va més enllà, doncs, del maridatge que combina els plats i els vins i caves que els acompanyen, perquè té el valor afegit dels productors del territori i l'exploració de sinergies entre experiències agroalimentàries amb els cuiners i el públic. ●

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

La vinya i el vi a l'abast dels infants

Tot i no poder tastar el vi en l'edat d'educació infantil i primària, perquè és una beguda que conté entre 9,5º i 14,5º, els recursos per aproximar-se a la cultura de la vinya i el vi són molt diversos. Us oferim una selecció de propostes.

TEXT: MONTSERRAT SERRA / FOTOS: ÒSCAR PALLARÈS



Les germanes Carla, Ona i Berta Roca alcen la copa de most a una vinya d'Alta Alella.

Donar a conèixer el paisatge de la vinya i el procés d'elaboració del vi als infants forma part d'un aprenentatge integral: els vincula ja de ben petits amb la cultura mediterrània i universal, amb la memòria, amb el llenguatge i la llengua, el món rural, l'art i la ciència. I, és clar, amb els sentits i la gastronomia. Un patrimoni popular que ens ajuda a entendre una identitat cultural col·lectiva,

una part de la qual es va perdent, inexorable, per la manera de viure urbana i l'abandó que pateix el sector agrari.

Us oferim una selecció de propostes vitivinícoles destinades als infants i les famílies, impulsades pels cellers de la Denominació d'Origen Alella, l'Ajuntament d'Alella, equipaments com el Centre d'Art Can Manyé, les escoles públiques del municipi i professionals del món vinícola d'aquest territori.

Taller d'aromes amb Rosa Vila

La sommelier Rosa Vila, en temps de verema, imparteix un taller d'aromes per a nens i nenes. El perquè d'aquesta proposta és clar: "Si no ensenyem als nostres nens la cultura, l'entorn i el territori a través de les aromes, de grans beuran refrescs, però no vi. Abans, a casa, aixecaves el porró i menjaves el pa amb vi i sucre. I també anaves a la vinya a ajudar a collir el raïm, et passeja-

ves per la Vinícola i oloraves les tines i durant la verema l'aroma del procés de fermentació, que et feia pessigolles al nas... Avui, comencem aquest aprenentatge pel suc del raïm, pel most."

"El que puc explicar és que als nens els agrada aquest taller; s'ho passen molt bé. I retenen el que han après i després ho comenten a casa i demanen una copa per beure, l'aixequen i diuen: «Aquesta aigua fa olor de...» Els nens tenen el sentit de



Pares i fills escolten atentament l'actriu encarregada de la teatralització del conte *El raïm inquiet*, a Alta Alella.

l'olfacte molt despert. És després que es va perdent, a mesura que et fas gran i deixes d'olorar les coses. L'olfacte només es pot mantenir viu si el vas cultivant, si incorpores l'olfacte d'una manera conscient en la teva vida.”

“Per a una millor dinàmica del taller, d'entrada faig dos grups: les criatures més petites, que tenen menys de nou anys, per un cantó, i les que són més grans, per un altre. La intenció és construir un discurs, uns raonaments, a la seva mida. Els nens i les nenes participants es troben una taula parada amb estovalles blanques i unes copes que contenen fruites relacionades amb les aromes del most i el color del raïm. També poden olorar el most de raïm blanc i el most de raïm negre. I cerquen aromes primàries de poma, llimona i pera en el most blanc; i maduixes, figues i gerds, en el most negre. El grup dels grans també descobreix les aromes secundàries, d'espècies (pebre, vainilla, canyella, fruita seca...). Amb el suport d'un audiovisual, els ensenyo algunes varietats de raïm de la zona, aquí el raïm de pansa blanca i de garnatxa negra; els explico el procés de creixement d'un cep fins que es cull el raïm i es porta al celler. I als grans, els introdueixo el concepte de terror: a la DO Alella els parlo del sauló i acabo amb la sorra de la platja del Masnou.”

“El raïm inquiet” teatralitzat a Alta Alella

L'any passat, la dramaturga Elisenda Guiu va publicar

el conte *El raïm inquiet* amb il·lustracions de Cristina Cau-pena a Arola Editors. Aquest conte per a infants segueix el procés d'elaboració del vi, des del cep que un pagès planta a la vinya fins al vi embotellat que, a la copa, és a punt de tastar-se. La història, ben construïda i atractiva, lúdica, ha esdevingut ara una eina molt útil per introduir la vinya i el vi als més petits. Elisenda Guiu n'ha fet una versió teatralitzada, que representa l'actriu Cristina Peralta a l'escenari natural del celler Alta Alella. Aquesta primavera i estiu, la visita teatralitzada per les vinyes i el celler d'Alta Alella es podrà fer cada primer cap de setmana de mes (els dies 5 de juliol, 3 d'agost i 6 de setembre, a les onze del matí).

“Contes de la vinya i el vi” amb Clara Saperas

Una altra activitat que programa el celler Alta Alella són els *Contes de la vinya i el vi*, ideada i conduïda per la pedagoga Clara Saperas. L'any 2012 va crear Tramoia Produccions Culturals, una empresa que en el seu catàleg de propostes té un destacat nombre d'activitats que vinculen la literatura i el vi, amb l'objectiu de difondre la cultura del vi a través de la literatura i també a l'inrevés, arribar a la literatura a través del vi.

Aquesta activitat va adreçada a infants d'entre sis anys i dotze. Durant una hora s'expliquen contes que ensenyen com s'elabora el vi, llegendes

sobre la vinya, històries entre ceps, l'ofici del vinicultor... Així també es proposen jocs de paraules, refranys i dites populars i alguna endevinalla sobre la tradició del vi. Tot això, acompanyat d'àlbums il·lustrats. Amb aquesta activitat es pretén difondre la cultura del vi, com a tradició popular tan vinculada al nostre territori des d'una perspectiva divertida i d'aprenentatge.

***El raïm inquiet* ha esdevingut ara una eina molt útil per introduir la vinya i el vi als més petits**

Clara Saperas també proposa d'adaptar l'activitat en format de ruta guiada, a partir de contes i llegendes, per la vinya i els seus voltants. Fer una ruta de natura, vaja, posant l'èmfasi en la diversitat natural de flora i fauna que hi ha a la vinya. Contes i històries dels animals, llegendes, el paisatge, les plantes i arbres, etc.

Visita al celler Alella Vinícola
Gemma Becerra, del departament comercial d'Alella Vinícola, és l'encarregada de fer les visites a les escoles que volen conèixer el celler i el procés d'elaboració del vi. Hi ha molts centres escolars que visiten aquest celler centenari

de la Denominació d'Origen Alella. En especial el mes d'octubre, època de final de verema, de molta activitat al celler, que és ple d'olors. Però és tot l'any que els escolars visiten les instal·lacions. Comencen la visita a l'entrada del celler davant una auca de ceràmica que mostra tots els processos. Acaben tastant el raïm, aixafant ells mateixos alguns grans de raïm amb morter i tastant el most. També visiten les vinyes del costat del celler. D'entre les anècdotes que han passat a Gemma Becerra, en recorda una: “Parlant del procés de fermentació, dels llevats que es mengen els sucres i els transformen en alcohol, una nena em va preguntar si menjant tant de sucre els llevats no tenien les dents corcades i els queien.” La visita al celler també és una activitat que es pot fer en família.

“Coneguem la vinya”, un projecte de l'Ajuntament d'Alella per a les escoles

Aquest curs 2013-2014, les regidories de Medi Ambient i d'Educació de l'Ajuntament d'Alella han començat el projecte Coneguem la vinya, juntament amb les mestres de l'escola Fabra (el curs vinent s'hi incorporarà la Serreta, també) i el pagès Rafael Barnadas, que és qui coneix la vinya a fons.

La regidora d'Educació, Teresa Vilaró, explica el projecte i la seva finalitat: “El projecte comença amb els nens que fan ter-

cer de primària. Durant aquest curs fan dues visites a la vinya testimonial de Can Magarola. La primera, la van fer el mes de febrer, quan la vinya encara era “adormida” i quan tocava fer la poda (ells no van podar, però van veure com es feia). Es van dividir en dos grups i mentre els uns seguien les explicacions de Rafael Barnadas, els altres feien un treball més plàstic. Es tractava que dibuixessin la vinya que veien. Ara, a primers de juny, hi tornaran a pujar i ja es trobaran la vinya verdejant i apuntant els futurs raïms. Amb tot, el grup, que a partir del setembre ja serà a quart curs, encara farà una última visita a la vinya testimonial, que serà en el moment de la verema, just quan comenci el curs. D'aquesta manera els nens viuran tot el cicle de la vinya.”

Continua Vilaró: “Es va escollir el curs de tercer per indicació de les mestres, perquè és el curs on treballen el paisatge i l'entorn, com també les característiques del poble. Per tant, té molt de sentit

L'Ajuntament d'Alella desenvolupa un programa amb l'escola Fabra perquè els infants visquin la vinya de prop

que comencin a aprofundir en l'estudi de la vinya en aquest moment. Segur que amb els coneixements que hauran adquirit (tot i que adaptats a la seva edat), quan contemplin

el paisatge sabran copsar-ne millor la singularitat. Abans d'anar a la vinya fan una tasca prèvia a classe, i a la vinya pròpiament és en Rafael Barnadas qui els fa les explicacions. Encara no en podem fer una valoració completa perquè tot just comença el projecte. La primera visita va anar bé. Si una vegada acabat el primer cicle es valora la necessitat o conveniència d'introduir-hi algun canvi, s'estudiarà.”



Rosa Vila durant un dels seus tallers d'aromes, a la Setmana del Vi 2013.

Tallers i exposicions de verema a Can Manyé

En ocasió de la Festa de la Verema d'Alella, el Centre d'Art Can Manyé proposa cada any una exposició vinculada a la vinya i el vi, territori d'infinides possibilitats creatives. Una part significativa d'aquestes exposicions ha tingut en compte els infants i les escoles. És el cas d'enguany, *Cartografies de la verema*, en què des de ja fa uns quants mesos els alumnes de tercer curs de quatre escoles de la Denominació d'Origen Alella treba-

llen el concepte d'identitat a partir del paisatge vinícola i el territori, una experiència que es pot seguir a través d'un bloc (cartografiesdelaverema.wordpress.com). Es tracta d'un projecte artístic i educatiu que és la base de l'exposició de l'artista Míriam Grau, que s'inaugurarà el dimecres 10 de setembre.

També l'exposició de l'any passat, *Collita pròpia*, un projecte de Pi Piquer, va ésser

molt celebrada i participativa: cada alumne va elaborar una etiqueta per a una ampolla de vi. El 2009 es va proposar *La verema, un laboratori de sensacions* de l'artista Isabel Sabaté. En aquest laboratori artístic i lúdic, petits i grans van treballar les percepcions i sensacions al voltant del paisatge del vi i la festa. El projecte, a més, va permetre d'aplegar molta informació sobre la mirada dels infants sobre la vinya i el vi, arran d'unes enquestes que van respondre als centres educatius. Encara cal esmen-

tar el taller de llibres d'artista impartit per Sara Milian el 2009, vinculat a la verema.

Però, a més a més, durant el mes d'octubre Can Manyé organitza i acull uns tallers de verema per a alumnes d'infantil i primària. El responsable i conductor d'aquests tallers és Artur Muñoz, que explica que la voluntat és fer una tasca col·laborativa partint de la Festa de la Verema. Es fan propostes segons l'edat, que acabaran sumant-se: “Els infants de P4 i P5 viuen una experiència sensorial: pinten amb els peus, pinten amb raïm, el tasten i acaben construint un mural. També treballen el dibuix amb una cartolina on tenen un sol element per pintar, que és un raïm. I se'ls proposa que facin un dibuix a partir de les explicacions que se'ls ha donat de l'exposició que es pot veure a Can Manyé. Els de segon curs treballen el grau d'abstracció de les coses. Construeixen un raïm amb feltre de color groc i verd, el retallen, l'enganxen i el cusen (així treballen la psicomotricitat fina). Els de quart curs, a partir d'una plantilla, fan pàmpols amb filferro i els omplen de llana de colors. Finalment, els de sisè curs fan un cep amb peces de fusta de diferents mides. Ells mateixos dissenyen el cep i el construeixen. A més, són ells els encarregats de muntar la vinya, amb els treballs de tots els cursos. Es tracta de crear un projecte museogràfic, perquè aquesta vinya es planteja com una exposició, a l'altell de Can Manyé. Els pares que la visiten es poden emportar un dels raïms.” És temps de verema! ●



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



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

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

Espai Di.Vi

Enoteca - Celler



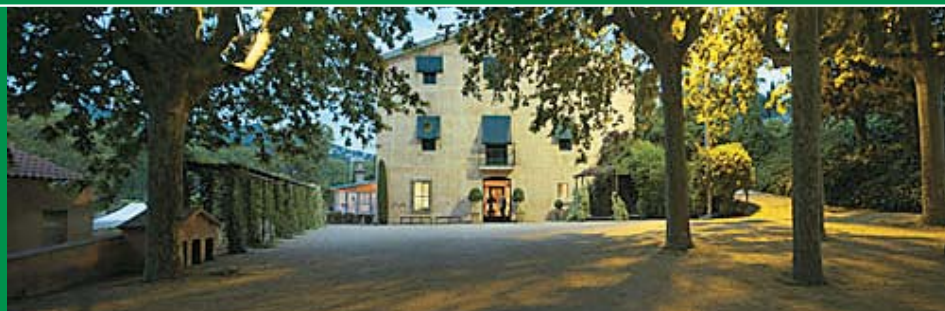
**Un espai únic,
una atmosfera encisadora**

- 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



EQUILIBRAT, FRESC I ELEGANT. PANSA ROSADA.

Per Viticultors, enòlegs, sumillers, aficionats o frikis de la cosa com nosaltres:

És un vi fresc, equilibrat, amb una acidesa delicada, integrada, perfecte pel pes i el greix que té. Té un taní delicat, casi imperceptible. Ph: 3,18. Acidesa Total: 5,6 g/L. Sulfit: 74 mg/L. Sols de Sauló. Verema: 11 de setembre de 2013.

Pels nostres amics, les nostres mares i pares, per l'indocumentat del meu germà, per aquell que no s'enrecorda mai del vi que li agrada, per aquells que el gaudiran sense saber per què:

No sabem per què és tan agradable i fresc. Té un color suggerent. No sabem si és blanc o rosat, però ens és igual. És especial i divertit. És quasi impossible d'oblidar.

ALELLA, ESPECTACLE DE VITICULTURA NATURAL



MARQUÉS D'ALELLA
PANSA ROSADA



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

ITADAKIMASU!

La cuina japonesa ha deixat d'ésser una desconeguda. Noms com sushi, sashimi i tempura ja resulten familiars a tothom qui tingui una mínima inquietud gastronòmica. La cuina japonesa va més enllà del peix cru i l'arròs i per demostrar-ho hem visitat alguns restaurants situats als confins de la DO Alella

TEXT: DAVID ROMAN / FOTOS: ÒSCAR PALLARÈS

Variada i de presentació acuradíssima, la cuina japonesa gaudeix actualment d'una merescuda reputació. Influïda pel caràcter tradicionalment agrícola i pesquer de l'arxipèlag, un grapat de virtuts molt en sintonia amb els temps que corren l'han estesa a tot el planeta: és una cuina amb ingredients variats, sana, lleugera, que utilitza pocs greixos en la cocció i que es degusta en racions moderades. Tot un compendi de sapiència culinària rematat amb una presentació que cuida fins el darrer detall combinant formes, textures i colors.

Més enllà del sushi

Malgrat que els plats basats en arròs i peix cru són els més coneguts, creure que la cuina japonesa es redueix a aquests ingredients és d'una falta de precisió absoluta, com ho seria reduir la cuina italiana a la pasta i les pizzes. La cuina japonesa cobreix tot l'espectre culinari amb plats elementals o sofisticats de carn, pasta, fregits, sopes i postres delicadíssimes.



El filet de bou a la pedra amb foie és un dels plats estrella del restaurant Doble Zer00.

Donar a conèixer aquest univers gastronòmic i posar a disposició del públic un nou món de gustos, formes i aromes és el principal objectiu dels establiments que hem visitat per elaborar aquest reportatge. Cadascun fa la seva particular

Sergi Bofarull del Mifune Neko: "Reconèixer la qualitat del peix vol experiència per poder diferenciar el bon producte del que no és tan bo"

lectura de la cuina japonesa, sempre mantenint un rigor i fidelitat de base. El Minato del Masnou reivindica la cuina radicalment tradicional i el Doble Zer00, també al Masnou, en fa una interpretació més lliure i desenfadada. A mig camí entre l'ortodòxia i la llibertat trobem l'Aroma Kaori, a Alella i, al Vallès, i de moment tan sols en format *take-away*, el Mifune Neko ens proposa endinsar-nos en la cuina nipona des del menjador de casa.

La qualitat, imprescindible

Tot i acostar-se a la cuina del Japó des de prismes lleugerament diferents, els xefs estan d'acord en un punt: és imprescindible treballar amb produc-

tes frescos i de qualitat. Segons Sebastián Merlet, responsable de la cuina del Doble Zer00, la cuina japonesa "respecta els sabors propis dels aliments i manté el protagonisme de l'ingredient principal sense salses que emmascarin el gust". Per aquest motiu és tan important treballar amb matèries primeres de qualitat, especialment quan es tracta de peix, un producte amb què cal ésser especialment meticulós. Sergi Bofarull, del Mifune Neko, remarca aquest punt: "Reconèixer la qualitat del peix vol experiència per poder diferenciar el bon producte del que no és tan bo. Cal treballar amb proveïdors de confiança." En aquest aspecte, Enric Araiz, de l'Aroma Kaori, explica la seva estratègia per aconseguir un bon gènere: "Nosaltres tenim uns quants proveïdors. D'aquesta manera podem triar per aconseguir una qualitat i un preu com més constants possible."

Al Minato, la qualitat del producte mana per damunt de tot, inclòs el preu. Ho reconeix Alejandro Fdez.-Cardellach, un dels socis propietaris de l'establiment: "Fem servir carn i peix de gamma alta: salmó noruec, bacallà negre d'Alaska, tonyina vermella... Reconec que no som un restaurant barat, però el preu s'ajusta a la qualitat que oferim. En la cuina japonesa la matèria primera és cara i té molta minva. La qualitat és el nostre tret diferencial: si no oferim productes millors és perquè no sabem on trobar-los."



SHUTTERSTOCK

A sake!

El sake, la beguda alcohòlica obtinguda per la fermentació de l'arròs, és actualment un perfecte desconegut. Sembla, amb tot, que serà per poc temps. En l'ambient gastronòmic japonès, tothom en parla: cal explorar el món d'aquest incorrectament anomenat *vi d'arròs*. En Sebastián del Doble Zer00 està convençut que cal apostar pel sake: "Estem en contacte amb productors de molta qualitat i aviat introduïrem varietat de sakes a la carta. El sake és tot un món per descobrir, al Japó té una cultura semblant a la del vi a occident. Volem fer maridatges amb els plats, per suggerir-los als comensals." Al Mifune Neko i l'Aroma Kaori pensen seguir el mateix camí. Al Minato, l'Alejandro no creu que sigui el moment d'afegir una carta de sakes a la de vins: "De moment no volem entrar a fons en aquest món tan complex. És cert que el sake cada vegada interessa més, però la sensació és que això ens des centraria de la cuina, que ara mateix concentra tot el nostre esforç. Amb els tres sakes que oferim, tots molt correctes, en tenim prou."

Com que parlem de begudes, escorbrem una mica cap a casa: tots quatre restaurants disposen, com a mínim, de vi d'un celler de la DO Alella.

això, consideren sagrades les bases culinàries i els plats tradicionals. I des d'aquestes dues òptiques afronten la cuina japonesa. En els casos en què els gustos o textures són difícils d'assimilar pel paladar occidental, fins i tot els més puristes adapten les receptes per acostar-les al gust local. Tampoc no hi ha dubtes quan es tracta d'incorporar els productes locals que s'adapten perfectament als sabors japonesos. L'orada i el sorell, per exemple, en són dos casos típics.

Al Doble Zer00, tot i que afirmen que no fan cuina de fusió, és on l'experimentació ha arribat més lluny. Així, a la carta del restaurant masnoví conviuen sense problemes els maki, el *ceviche* –"un plat d'origen clarament japonès", precisen–, un curri verd de Tailàndia i plats cuinats amb anguiles del Delta.

Al Mifune Neko també aposten per incorporar procediments locals: "Cuinem els autèntics clàssics del Japó, però en el fons apliquem les nostres tècniques tradicionals: els brous, els caramels de ma-

risc, els fumets... Els fem a la catalana."

El cas de fusió més generalitzat es troba en els denominats *California rolls* o sushi californià, uns uramakis farcits amb productes variats (cogombre, alvocat, mango, cranc, entre més) amanits amb formatge cremós o maionesa. Aquest sushi de nova generació marca tendència i és present a la carta de tots els restaurants. Atesa l'acceptació, sembla que han vingut per quedar-se.

I per postres...

Les postres japoneses disten molt de la concepció occidental del dolç. En matèria primera, elaboració i presentació es troben en una altra òrbita. Segurament per això és a la part final dels àpats on els restaurants han deixat volar la imaginació i amb més grau o menys s'han apartat dels cànons estrictament nipons per oferir-nos creacions sorprenents. El Doble Zer00 fa un mix italojaponès que fa venir salivera: el tiramisú de te verd. El Minato ha creat una sèrie de sofisticades postres pròpies: el maki d'arròs amb llet i xocolata blanca, coronat amb gelat de canyella, n'és un fantàstic exponent. Al Mifune Neko han fet una relectura del clàssic mochi, un dolç de pasta d'arròs que l'establiment de Granollers



Makis de mango i llagostí tempuritzat, una de les propostes de Mifune Neko.

Fusió i tradició

Els cuiners solen ésser esperits inquietos i amb tendència a l'experimentació. No obstant

Empreses familiars i no tan petites

La cura en la presentació dels plats japonesos es projecta en la decoració dels locals que, sempre mirant d'ofereir un ambient agradable i poc recarregat, presenten diferents estils. El masnoví Doble Zer00, establert en un antic taller metal·lúrgic, torna a fer l'aposta més arriscada: el local, menut i acollidor, conserva les reminiscències fabrils justes a les parets d'obra vista, disposa d'una cuina oberta per observar les evolucions del cuiner i té un pati interior fresc i agradable a l'estiu. L'Aroma Kaori opta pel minimalisme i la funcionalitat en un local agrairt, diàfan i còmode tot i ésser de petites dimensions. El Mifune Neko, per motius obvis, es redueix a una simple estança on encarregar i recollir el menjar per emportar-se. Disposa de neveres i lleixes endreçades per veure els plats disponibles. El Minato mereix un comentari a part: no ha estalviat esforços per crear un ambient diferent, aprofitant que un dels propietaris és interiorista. Un petit peix esculpit en pedra dona la benvinguda al menjador, un sol espai elegant, decorat amb fusta amb àmplies vistes a la cuina. La terrassa, amb l'arribada del bon temps, és tan abellidora o més que l'interior.



Vieira amb foie a la planxa, una delícia del restaurant Minato.

acosta al gust local farcint-lo de mousse de maduixa, te verd o llimona. Unes postres suaus i delicades que convencen entesos i novells. També són especialment reeixits els dorayaki, els petits pastissos de pa de pessic que tant agraden a en Doraemon, que podrem degustar farcits de xocolata amb llet i blanca. A Alella, l'Aroma Kaori s'arrisca amb les postres més tradicionalment japoneses: machi i gelats variats.

Terminologia (molt) bàsica

Mirar de fer un glossari amb la terminologia culinària japonesa ocuparia un llibre sencer. Però hi ha uns quants conceptes bàsics que ens ajudaran a afrontar la carta d'un restaurant amb més calma:

Maki: rotllo d'arròs farcit amb uns quants ingredients. Els osomaki són envoltats per una capa d'alga (*nori*), mentre que en els uramaki l'exterior del rotllet és d'arròs, amb el farcit a l'interior.

Nigiri: sushi format per una boleta d'arròs amb un tros de peix cru al damunt.

Sushi: denominació que engloba tots els plats amb la base d'arròs amb vinagre. El procés de preparació de l'arròs, amb vinagre d'arròs, sucre i mirin (vi dolç d'arròs), hi dona una textura i gust característics.

Sashimi: bocins de carn o peix cru.

Tempura: bocins de carn, peix o vegetals arrebossats amb una massa amb base de farina que, una vegada fregida, és lleugera i cruixent. És d'origen portuguès.

Wasabi: potser el més exòtic dels condiments japonesos. És una pasta de color verd tan intens com el seu gust, picant i fresc alhora. S'extreu de l'arrel de la planta del mateix nom.

Cap a casa

Si aquestes línies us han obert la gana, però no voleu perdre el confort de menjar a casa, esteu d'enhorabona: tots els establiments serveixen menjar per emportar-se. Al Mifune Neko, el *take-away* és l'única fórmula possible i disposen d'un acurat *packaging* per fer com més còmoda millor l'experiència de degustar el menú a casa: obrir la bossa, menjar i recollir (i llençar cada cosa al seu contenidor, siguem sostenibles!). En el cas del Minato, els dies que hi ha partit de futbol ofereixen una fórmula especial amb un menú a preu tancat. El Doble Zer00 i l'Aroma Kaori, a més, disposen de servei a domicili: una simple trucada posa a l'abast de la mà un sucós univers gastronòmic.

Preus i estils per a tots els gustos i situacions: mai no ha estat tan fàcil viatjar (gastronòmicament, és clar) al Japó. Bon profit... que en japonès seria *itadakimasu!* ●



Enric Araiz preparant Yakisoba a l'Aroma Kaori.

Quatre propostes japoneses maridades amb vins DO Alella

FOTOS: ÒSCAR PALLARÈS

Yakisoba



Restaurant: **Aroma Kaori** (Alella)
Xef: **Qiang Li**

Ingredients:

Col	Bolets shiitake (opcionals)
Pastanaga	Fideus de yakisoba (frescos o cuits prèviament)
Ceba tendra	Llagostins
Pebrot verd	Salsa yakisoba
Carbassó	Katsuobushi (bonítol sec ratllat)
Cibulet	

Elaboració: Posem un rajolí d'oli de gira-sol en un wok o una cassola antiadherent. A continuació hi afegim les verdures tallades a tiretes i deixem que es coquin una mica a foc fort (uns deu minuts). Hi afegim els llagostins (també podem posar-hi gambes) i els girem unes quantes vegades fins que estiguin cuits. Ho retirem tot del foc. Tot seguit fem la pasta: posem els fideus en una olla amb aigua bullint i els deixem coure fins que es desenganxin i quedin separats. Els colem, els posem al wok juntament amb la verdura i tornem a encendre el foc. Ho barregem bé i hi afegim la salsa yakisoba (fins que ens tenyeixi els fideus d'un color lleugerament marró) i un rajolinet de salsa de soja.

Muntatge: Emplatem els yakisoba, posem el cibulet picat per damunt i una mica de katsuobushi.

Maridatge: **In Vita (Castillo de Sajazarra)**

En aquest plat la clau del seu sabor, la trobem en la salsa yakisoba i el seu característic gust agre dolç, tan utilitzat en la cuina japonesa. El cupatge de l'*In Vita* 2012 es basa en la pansa blanca procedent de les vinyes del Vallès Oriental, que ens aporta la frescor necessària per desengreixar el paladar gràcies al seu microclima més continental; i la sauvignon, de complexitat aromàtica, ens perfuma el plat amb notes florals i herbàcies. El resultat final és fresc i plaent.

Uramaki "Mosquito"



Restaurant: **Doble Zer00** (El Masnou)
Xef: **Sebastián Merlet**

Ingredients:

150 g d'arròs de sushi	3 llagostins
Vinagre de sushi	Farina per a tempura
Alga nori (una unitat)	15 ml de salsa unagi (anguila)
35 g de formatge Philadelphia	Oli
3 fulles d'alfabrega fresca	Sucre
1 alvocat	Sal

Elaboració: Per preparar l'arròs de sushi (un quilo): rentem l'arròs amb aigua freda per treure'n el midó. L'hidratem durant vint minuts. Després el posem en una cassola i el cobrim amb aigua (el nivell de l'aigua ha de superar aproximadament un centímetre el de l'arròs), el fem bullir a foc fort durant vuit minuts i després vuit minuts més a foc lent. El deixem reposar durant vint minuts sense destapar la cassola. Preparam en un bol 250 ml de vinagre d'arròs, dos xarrups de miri, quatre cullerades de sucre i un pessic de sal. Removem la barreja fins a dissoldre'n els ingredients. Barregem amb cura la mescla de vinagre amb l'arròs encara calent, mentre amb l'ajuda d'un ventall ho anem refredant. Continuem remenant cada cinc minuts fins que es refreda. Per preparar els llagostins amb tempura: pelem els llagostins i els obrim per treure'n el budell. Barregem la farina de tempura amb aigua fins que tingui una textura cremosa i la refredem. A continuació escalfem oli en una paella fins a 170 graus o 180 graus, passem els llagostins per la farina i després per la massa de tempura i els fregim movent-los dins l'oli per evitar que s'enganxin.

Preparació del rotlle: sobre l'estoreta de treball col·loquem l'alga nori. Al damunt, hi fem un tatami d'arròs que cobreixi tota la superfície de l'alga. Ho girem deixant l'arròs a sota. Col·loquem el formatge Philadelphia, les fulles d'alfabrega i els llagostins en tempura formant una línia. Ho enrotllem utilitzant l'estoreta. Per fer la cobertura d'alvocat, el pelem i el tallem a fines làmines i les anem disposant fins a cobrir completament el rotlle.

Muntatge: Tallem el rotlle en porcions de la mida adequada (uns vuit talls com a màxim, per evitar que es desmunti). Posem els uramaki en un plat, banyats amb salsa unagi, i els servim juntament amb un bol amb salsa de soja per sucari.

Maridatge: **Capsigrany Brut Nature Reserva (Alta Alella)**

Escumós elaborat amb raïm de pansa rosada cultivat en un coster plantat el 1957. En boca és franc i delicat: la seva acurada agricultura ecològica ens aporta harmonia i finor amb el toc exòtic que el plat ens demana, però és el seu caràcter més mediterrani (les vinyes es troben a tan sols dos quilòmetres del mar) que fa que triï aquest cava.



MARIDATGES: MARTA LOYO



QIANG LI



SEBASTIÁN MERLET



SERGI ORTIZ



PING CHENG

Katsudon



Restaurant: **Mifune Neko** (Granollers)
Xef: **Sergi Ortiz**

Ingredients:

2 pastanagues	1 ampolla de salsa tonkatsu
2 carbassons	100 cl de brou de bonítol (katsuobushi)
4 cebes tendres	4 talls de llong de porc (d'uns 150 g)
300 g d'arròs	100 g de pa ratllat
300 g d'aigua	1 ou
4 rovells d'ou	30 g de farina

Elaboració: Posem l'arròs a bullir a foc lent fins que l'aigua quedi del tot evaporada. El reservem. Tallem a juliana petita la pastanaga, el carbassó i dues de les cebes tendres. Ho saltem amb una mica d'oli i quan ja estigui al punt hi afegim l'arròs. Ho reservem. Salpebrem els talls de llong, els enfarinem i els passem per ou batut i pa ratllat. Els fregim i els reservem. Tallem les altres dues cebes a juliana i les saltem. Posem els filets de porc ja fregits al damunt i hi afegim el brou de bonítol. Ho deixem bullir uns cinc minuts. Ho retirem del foc i afegim els quatre ous batuts sobre el brou i la cebeta saltada, mirant que no caigui sobre la part superior dels filets arrebossats. Removem el brou perquè agafi consistència de salsa, però sense que es formi una truita. Si l'ou arriba a agafar-se podem afegir-hi una mica més de brou.

Muntatge: Posem la verdura saltada a la base de quatre plats fondos. Damunt d'aquest llit de verdura posem un llong arrebossat amb la salsa i la ceba. Ho amanim amb la salsa tonkatsu.

Maridatge: **Sauló (Can Roda)**

Per trobar l'equilibri en la complexitat de sabors d'aquest plat em decideixo per un vi blanc embolcallador, amb sensacions cremoses derivades de la tasca de la cria en bóta de roure francès de la pansa blanca, que ens dona un ventall aromàtic que fa que inevitablement em transporti a un paisatge tan ric i bonic com el de la meva serra de Marina.

Makis d'arròs amb llet



Restaurant: **Minato** (El Masnou)
Xef: **Ping Cheng**

Ingredients:

Arròs japonès de gra curt	Crema de canyella
Llet fresca	Gelat de canyella
Sucre	Xocolata blanca
Pell de llimona	

Elaboració: Rentem l'arròs per eliminar-ne impureses i la major part del midó. El bullim a foc lent durant uns vint minuts amb la llet fresca, el sucre i la pell de llimona. És important anar-hi afegint llet calenta a mesura que es va consumint el líquid, amb l'objectiu d'aconseguir una massa espessa, però amb els grans solts. Ho deixem refredar i ho barregem amb la crema de canyella. En un motlle cilíndric preparam la cobertura exterior, que farem amb un gruix d'uns tres o cinc mil·límetres de xocolata blanca. Posem l'arròs dins aquest "recipient" de xocolata i ho comprimim tot lleugerament i amb cura, per compactar-ho.

Muntatge: Damunt del maki, hi posem una minibola de gelat de canyella amb pebre (també pot ser de canyella i cafè). Hi afegim una mica de canyella en pols.

Maridatge: **Galàctica (Marquès d'Alella)**

M'atreveixo a maridar aquestes postres amb un vi Galàctic. Representa l'evolució de la pansa blanca per a aquest celler. Veremat en la seva màxima maduresa, criat en dipòsits de ciment en forma d'ou que fan que ens doni un vi molt untuós i rodó. Impressionant sensació a la boca, gràvida, persistent, sòlida i afinada.

A partir de l'anyada 2013,
tots els nostres vins porten
la certificació del Consell Català de
la Producció Agrària Ecològica

AV¹⁹₀₆
ALELLA VINICOLA

Visites guiades
Botiga de vins i caves al celler
Venda online al nostre web





27 I 28 DE JUNY
DE 2014

MATARÓ
OPPORTUNITY
WEEKEND

RESTAURANTS MENÚS PER 12 €
(BEGUDA INCLOSA)

BARS I RESTAURANTS-BARS 5 €
(2 TAPES + 2 BEGUDES PER DUES PERSONES)

Ho organitza:



Amb el suport de:



Ajuntament
de Mataró



Maheso®

**SABOR
DEL AÑO**
Producto probado
por consumidores
2014

Mahesitos



de pernil

de carns

de bacallà

de pernil

de pollastre

CROQUETES

de *Mama*

Atenció al Client 902 10 34 81

www.maheso.com

www.facebook.com/maheso

[@Maheso_news](https://twitter.com/Maheso_news)



El personatge DO Alella

Juan Peláez Fabra, Marquès d'Alella

"Jo, personalment, cuido la meva vinya"

Advocat de professió, especialitzat en dret mercantil, la seva relació amb el vi li ve per llinatge. El seu besavi Ferran Fabra i Puig va ésser fundador de la Cooperativa Alella Vinícola, tot i que el 1980 ell se'n va desvincular per començar un projecte propi al costat de l'empresari Ismael Manaut: els vins que durién el seu nom.

TEXT: AGNÈS CÉSPEDES / FOTO: ÒSCAR PALLARÈS



El Garden de les Quatre Estacions



CENTRE DE JARDINERIA
ARENAS

Ribas, | 93 555 12 43 ALELLA



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

"Per la banda de la mare vinc d'una família de viticultors. A casa hi ha hagut vinya sempre i aquí a la Torre, en una de les naus, hi havia un celler on s'havia vinificat", explica Juan Peláez Fabra per introduir-nos en l'estreta relació del marquesat d'Alella i el vi. No té constància que aquest primer vi, fet al principi del segle XX, es posés a la venda, però sí que li va donar una primera etiqueta del que amb els anys seria un dels productes més reconeguts de la DO Alella: els vins Marquès d'Alella.

"Manaut em va dir que volia fer un vi, i que el volia fer amb mi!"

"La cooperativa fou fundada, entre més, pel meu besavi Ferran Fabra el 1906. El raïm de les seves finques, el portava allà, com després vam fer els meus pares i jo", comenta. Però el pas dels anys, i l'endarreriment de la cooperativa respecte als coneixements i la tecnologia, va deixar-lo descontent amb el producte que s'hi feia al final dels anys 1970: "En aquell moment, el vi que elaboraven cada vegada era pitjor. Allò era àcid prússic i no hi havia qui s'ho begués. Era dolentíssim!"

Manaut, "l'instigador"

Amb Alella Vinícola passant pel pitjor moment de la història i amb la DO Alella en període de retrocés, Juan Peláez va rebre una important proposta de l'empresari Ismael Manaut: fer junts un vi amb el nom de

Marquès d'Alella. Malgrat les reserves prèvies, l'empresa va tirar endavant gràcies a la complicitat d'amics comuns. Segons Peláez, tot va començar així: "Un dia, en Jaume 'Tito' Nadal –que era parent meu– em va dir que tenia un amic, un industrial de Santa Maria de Martorelles, a qui li agradaria de fer un vi. Però que el volia fer amb mi! Ell mateix ens va presentar, ens vam caure fenomenalment bé i vam dir: 'Vinga va, anem a fer un vi!'"

Com no podia ésser d'una altra manera, aquest vi va agafar el nom de Marquès d'Alella i en va tenir una primera anyada el 1981. S'elaborava a Can Matons, a Santa Maria de Martorelles, la masia propietat de Manaut, amb una societat anomenada Alta Alella. El nom fou cedit posteriorment a Josep M. Pujol-Busquets, el reconegut enòleg que durant uns quants anys, quan encara era molt jove, va treballar amb Peláez i Manaut. Ell va fundar després el celler que actualment deté aquest nom.

Per elaborar el vi que els havia de donar fama i reconeixement internacional, el marquès i Ismael Manaut van anar a buscar un dels més prestigiosos experts de l'època: "Quan vam començar vam fer venir un enòleg francès, M. Peinaud, que era un dels millors que hi havia a Europa en aquell moment. Ell va investigar fins que ens va dir que aquest era el millor vi que es podia fer amb aquell raïm. No calia donar-hi més voltes", recorda Peláez. I amb aquest vi se'n van anar a Londres a vendre, ell, en Manaut i en Josep M. Pujol-Busquets, on van assolir una magnífica resposta dels compradors.

Apostant per Parxet

Tot i això, un celler amb les dimensions de Can Matons no és fàcil d'arrencar. Apunta Juan Peláez: "Vam començar perdent-hi diners sense parar." Però l'empresa va experimentar un gir sorprenent de la mà de Manaut: "Un dia em va trucar al meu despatx de Madrid i em va dir: 'Escolta, que ha sortit a la venda una cava a Tiana, que surt molt bé de preu, que ens costaria molt poc!' Jo li vaig respondre: 'Però ets boig! Perdem diners amb el vi i ara vols comprar un cava del qual no sabem res!' Ell va insistir-hi, però li vaig dir que no volia entrar en aquella operació." Malgrat la negativa del marquès, Manaut va comprar les Caves Parxet per un preu "ridícul" en aquell moment –uns setze milions de pessetes a mitjan anys 1980–. L'industrial, amb tot, va guardar-li una participació a l'empresa i després de parlar-li'n molt, el va convèncer d'entrar a la nova societat, que formarien tots dos, en Josep

"La marca Marquès d'Alella té data de caducitat. Després, no sé encara què faré"

M. Pujol-Busquets, en Pedro Nadal –fill de Jaume 'Tito' Nadal– i en Suñol, antic propietari de la cava. "I allò va començar a anar bé, fonamentalment pel cava Parxet", constata.

Després d'uns quants anys de creixement sostingut, els diferents caràcters de Peláez i Manaut van topar i van portar als primers canvis a la societat.

"Jo tenia moltes diferències de criteri en la manera de portar l'empresa. Estic molt deformat pel dret. Sóc enormement caritatiu. A mi, o em racionalitzen les coses o no actuo. I calia canviar moltes coses del que ell feia. En Manaut ho sabia igual que jo, però no ho volia canviar. I amb tot això li vaig comprar sencera la seva part al 2004, la vaig revendre a Josep M. Pujol-Busquets per fer-lo pujar i finalment ho vam vendre tot a Ramon Raventós el 2006." I "tot" vol dir les Caves Parxet, el celler de Santa Maria de Martorelles on es fa el Marquès d'Alella i el celler Tionio, de Ribera del Duero: "On vaig muntar una finca de vint-i-tres hectàrees juntes, amb una plantació nova i un pantà, partint de zero."

Només una marca

"Actualment no tinc cap relació amb Parxet, més enllà que sóc el propietari de la marca Marquès d'Alella", subratlla, desmarcant-se de l'actual projecte de celler encapçalat per Ramon Raventós. "No m'he ficat mai en res del vi que surt amb la meua marca. Això sí, jurídicament, com a propietari que en sóc, els qui la utilitzen han d'evitar de deteriorar-la", assegura. És per aquest motiu que comenta que "l'ús de la marca té una data de caducitat, i quan caduqui, d'aquí a sis o set anys, no sé encara pas què faré. Això sí, no la revendre a ningú." La seva relació amb el vi, tanmateix, no s'acabarà, i és que ja jubilat, amb setanta-quatre anys, es dedica en cos i ànima a l'estudi del dret: "I a la vinya de chardonnay que tenim aquí davant la Torre, que cuidem personalment la meua dona i jo." ●

CARTA

Plats elaborats amb productes de temporada, de proximitat i de primera qualitat. Menú degustació amb maridatge de vins. És l'opció que el nostre xef us ofereix per a poder tastar una gamma àmplia de plats i assaborir la nostra particular cuina, harmonitzada amb una acurada selecció de vins.



ESDEVENIMENTS

El lloc idoni per a la celebració de qualsevol tipus d'esdeveniment. Tindreu garantides la perfecció i una experiència inoblidable per a vosaltres i els vostres convidats.

Comunions · Casaments
Bateigs · Aniversaris

Disposem de salons privats,
parc infantil i pàrquing privat



Ctra Badalona a Montcada km,3 · 08916 Canyet · Badalona
Tel. 93 395 12 62 · info@restaurantpalmira.com
www.restaurantpalmira.com/ca/

OFICINA DE TURISME **ENOTAST**

PROGRAMACIÓ 2014



Celebrem Sant Joan!
dissabte, 28 de juny

Vespre de barbacoa i vins
divendres, 11 de juliol

Àpat típic de verema
dissabte, 4 d'octubre

Els vins de tardor i Tots Sants
dissabte, 25 d'octubre

Vi, caça i bolets
dissabte, 15 de novembre

Els vins de Nadal
dissabte, 13 de desembre



Arriba el sisè Tast Tiana

Quin paper juga la fira tianenca en el panorama de fires gastronòmiques del territori DO?

JORDI GOST

Regidor de Promoció Econòmica de l'Ajuntament de Tiana



Enguany celebrem la sisena fira més important de les que es fan a Tiana. Aquesta edició ve carregada de sorpreses i d'una pregonera d'honor: la Carme Ruscaleda, reconeguda cuinera i gastrònoma de prestigi internacional.

El govern de Tiana i la Regidoria de Promoció Econòmica sempre hem considerat que aquesta fira és un esdeveniment estratègic quant a la promoció de

dues de les activitats econòmiques més importants del nostre poble: la vitivinicultura i la gastronomia. La profunda crisi dels darrers anys ha posat en evidència que la nostra vila no pot continuar vivint de la construcció com ha fet l'últim quart de segle; ens trobem davant d'un canvi de paradigma. Aquest canvi implica revalorar la cultura del vi i la gastronomia mediterrània, tan característiques de les nostres terres des dels temps de l'antiga Grècia i Cartago, i aquesta és la nostra prioritat.

En les darreres dues edicions del Tast, malgrat una situació econòmica de suspensió de pagaments, s'ha produït el pas definitiu d'ésser una fira pràcticament local i sense pressupost assignat a entrar a competir amb les altres fires de re-

conegut prestigi i més tradició del nostre entorn. Hem situat Tiana, els seus cellers de la DO Alella i els seus restaurants i pastisseries al mapa enològic i gastronòmic del país.

Al mateix temps, fruit de l'estreta col·laboració i complicitat amb l'Associació de Comerciants i Serveis de Tiana (ACIST), també hem consolidat una fira comercial als carrers adjacents a l'emplaçament del Tast on poder comprar productes de proximitat i artesanía.

Cal destacar el canvi de localització de la fira, que per segon any consecutiu es farà a la plaça de la Vila. Això ha permès d'obrir completament l'espai públic als visitants i disposar d'un marc incomparable per gaudir d'uns vespres en un entorn privilegiat. Aquest canvi de localització ha estat clau en l'augment espectacular de visitants que

vam tenir l'any passat, en què es va duplicar la xifra d'assistents i es va superar de molt la venda de més de quatre mil tiquets de degustació.

Tanmateix, enguany el Tast coincidirà amb els actes de la nostra Festa Major Petita de Sant Antoni. Això permet, en part, ajustar despeses i sumar sinergies per tal de complementar les activitats dels dos esdeveniments.

En definitiva, la consolidació d'aquesta fira del vi i la gastronomia en forma de festa i pòrtic de l'estiu a Tiana fa que cada vegada més visitants d'uns altres indrets i països s'acostin a conèixer els nostres productes i comerços, alhora que poden

gaudir del nostre poble, dels seus racons i del paisatge característic que fan de Tiana un bellíssim indret per visitar i viure-hi. ●



OSCAR PALLARÉS



**40 anys a Rioja,
ara també a la DO Alella**

**BODEGAS
CASTILLO DE SAJAZARRA**
RIOJA ALTA - ESPAÑA

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

HOTELS



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



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



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



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



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

MENJAR PER EMPORTAR



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



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

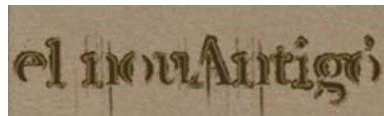


Riera Fosca, 18 · Alella · Tel. 93 540 10 33
www.museudelsangels.com

FLEQUES I PASTISSERIES



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



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



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

RESTAURANTS



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



Ctra. Badalona a Montcada km,3
08916 Canyet · Badalona · Tel. 93 395 12 62
www.restaurantpalmira.com/ca/



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



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



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

el celler del mar

Selecció de vins

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

La Mundi Vinoteca

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

VINATERIES / ENOTEQUES

celler jordana

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

El Rebot dels Sentits

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



VINS J. CARRERAS, s.c.p.
La seva botiga del vi i el cava

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

ca
Companyia d'Alella
CELLER I TAVERNA

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

Espai Di.Vi

ENOTECA - CELLER

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

Xarel·lo

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



*No et quedis
sense la teva
ampolla. Ja s'estan
exhaurint i no n'hi
haurà més!*

Rosat de Pansa.
El primer vi de pansa
rosada de la DO Alella

PVP (botiga): 9,95€

Disponible a:

Alella: Celler Jordana, Companyia d'Alella,
Restaurant Cuinaella, Espai Di.Vi,
Restaurant Les Terrasses d'Alella i Xarel·lo

Barcelona: Restaurant Ca la Nuri Platja,
La Cuina del Guinardó, Vinet i Vinoteca Taps

El Masnou: Celler del Mar, El Rebot dels Sentits
i Restaurant La Cuina dels Capitans

Montmeló: Restaurant Can Major

Santa Coloma de Gramenet: Les Tannines

Tiana: Pastisseria Aixelà

Vilanova del Vallès: La Mundi Vinoteca

FESTA MAJOR
PETITA
TIANA 2014

MOSTRA
GASTRONÒMICA
I DEL VI DE TIANA
6a EDICIÓ

TAST TIANA

13, 14 i 15
de juny de 2014



AJUNTAMENT
DE TIANA