

# Papers de vi

Núm. 29 · Estiu 2014

DO ALELLA · ENOTURISME · GASTRONOMIA · CULTURA



## El *déjà-vu* DO Alella dels Amics de les Arts

Tot a punt per la 27a Mostra  
Gastronòmica de Cabrils

El moviment Slow Food  
arriba al Maresme

Tastem a cegues els negres  
joves 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



Joan Enric Barceló,  
Daniel Alegret i  
Eduard Costa, Els  
Amics de les Arts,  
gaudeixen d'una copa  
de Bruel dalt de tot de  
la finca d'Alta Alella.  
Foto: Òscar Pallarès

03 GLOPS

08 ENTREVISTA

**Els Amics de les Arts visiten Alta Alella per dinar i compartir vins amb nosaltres**

14 ACTUALITAT

**27a Mostra Gastronòmica de Cabriels**

16 GASTRONOMIA

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

18 EL TAST

**Pedalar entre vinyes: les Burricletes del celler Bouquet d'Alella**

21 ACTUALITAT

**En marxa l'Slow Food Maresme**

25 EL TAST

**Tast de vins negres joves DO Alella**

29 ORÍGENS

**L'embalatge d'espart per transportar bótes de "Vi Alella Superior"**

30 EL PERSONATGE DO ALELLA

**Teresa Soler, personatge de Marquès d'Alella**

33 OPINIÓ

**Lina Morales, alcaldessa de Cabriels: Un gran esdeveniment cabrilenc**

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: **Anna Abellan,**  
**Albert Alabau, Jordi Albaladejo, Cristina Caracuel,**  
**Agnès CéspedesBrice Lacoume, Mariona López,**  
**Elies Mas, Pep Masiques, Fernando Ortiz, Carlos Puñet,**  
**David Roman, Montse Serra i Elisabet Solsona**

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

2 euros

Dipòsit legal: B-47946-2009

Amb el suport de:

 Generalitat de Catalunya  
Departament de la Presidència

 AJUNTAMENT D'ALELLA

 ALTA ALELLA  
PRIVAT

MARQUÈS D'ALELLA

 Consorci DO Alella

● ● GLOPS

## Les obres del nou celler d'Alta Alella, a tota marxa

En el moment d'enviar aquesta revista a la impremta, Josep Maria Pujol-Busquets, propietari d'Alta Alella, ens explicava que "els contenidors estan a punt d'arribar". Es referia als sis contenidors isotèrmics que serviran d'estructura per al nou celler soterrat on Alta Alella elaborarà els seus vins naturals (sense sulfits) a partir d'aquesta mateixa verema. Amb aquest objectiu, la feina serà intensa les setmanes vinents per aconseguir deixar-ho tot enllestit a temps de cara a l'entrada del raïm. Tot i que l'estat actual de les obres és d'un impacte visual considerable, Pujol-Busquets explica que "una vinya creixerà per sobre del celler perquè s'integri totalment en el paisatge".



## Taller de gintònics masnovins a la terrassa del Garden Center Arenas d'Alella

L'estiu de l'any passat, el Garden Center Arenas d'Alella va començar un programa d'activitats d'estiu a la terrassa de l'establiment. Enguany es tornen a proposar activitats: l'11 de juliol es va organitzar un taller de gintònics a càrrec del bàrman Mauri Jiménez de Cocktailsperquesi. Jiménez va ensenyar les proporcions i alguns trucs per gaudir de dos gintònics diferents, a partir de les ginebres Tann's i Only Gin que elabora la destil·leria Campeny del Masnou. La quarantena de participants van disposar dels utensilis necessaris per fer-los ells mateixos i van conèixer el procés de destil·lació de la ginebra, les tipologies i alguns ingredients que es poden afegir a la copa, per potenciar-ne el gust.

## "Papers de vi" torna a coordinar la Setmana del Vi DO Alella

En el moment de tancar aquesta edició de la revista, l'equip de *Papers de vi* també enllesteix la coordinació de la cinquena Setmana del Vi DO Alella. Com l'any passat, el Consorci DO Alella, organitzador de l'esdeveniment, ha confiat a *Papers de vi* la coordinació de la setantena d'actes que tindran lloc durant l'edició vinent de la Setmana, que enguany es farà entre el 19 de setembre i el 5 d'octubre. Cal que tots aquells qui estimeu el vi i la DO Alella estigueu atents al número següent de *Papers de vi*, on se'n publicarà el programa (que també es podrà trobar en format PDF a la web [www.doalella.cat](http://www.doalella.cat)).

# 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

## Can Boquet acull una sessió de literatura amb els cinc sentits

La relació entre música i literatura (i viceversa) va conduir la vuitena sessió de literatura amb els cinc sentits, al final de juny. La pedagoga Judit Cuixart, professora de música del Conservatori de Badalona i directora executiva del projecte Músics en Residència, va traçar un viatge a través dels viaranys històrics i personals que han format les seves lectures, vivències i pensaments: de la cançó popular al *lied* romàntic, passant per l'òpera i els llibretistes, l'eloqüència de Mozart, el poema simfònic... Cuixart també va recomanar una sèrie de lectures (llibres escrits per músics i compositors, assagistes parlant de música i escriptors que han incorporat la música en les seves ficcions) i va llegir-ne alguns fragments.

La sessió es va fer a la terrassa del celler Bouquet d'Alella, al costat de les vinyes i amb una vista deliciosa de la coma Clara cap a la coma Fosca. El celler va oferir a la seixantena d'assistents una copa del seu vi jove de pansa blanca i garnatxa, Bouquet d'A Blanc.



CEDIDA

## Inauguren un restaurant amb carta de vins catalans de varietats autòctones

Es diu la Perola, es troba a Sant Antoni de Vilamajor i forma part d'Aira, un complex que, segons els seus promotors, "és un espai de lleure i natura on harmonitzen perfectament el turisme actiu, la gastronomia, l'esport i la divulgació científica i cultural". Un parc amb tirolines, un camp de tir amb arc, pistes esportives... i un restaurant pioner per l'aposta de tenir una carta de vins de totes les DO catalanes elaborats amb varietats autòctones. Com no podia ser d'una altra manera, la DO Alella, la més propera al restaurant, hi és una de les més ben representades amb productes d'uns quants cellers.

## El sommelier de González Byass, a Alella

Coincidint amb la International Sherry Week, el dia 5 de juny els alumnes del cicle formatiu de Comercialització i Màrqueting Enològics van poder gaudir de la visita del sommelier de González Byass (empresa propietària de marques com Tío Pepe i Viñas del Vero) Juanma Terceño. L'activitat va començar amb una conferència sobre la història dels vins de Jerez i les seves particularitats i va acabar amb un interessant tast de vins que els alumnes van seguir amb molt d'entusiasme. A més de la seva visita a l'INS Alella, Juanma Terceño era a Alella per dirigir, juntament amb la sommelier Rosa Vila, un tast-maridatge amb vins de Jerez al centre cultural Can Lleonart.



CEDIDA



QUICO LLUCH

Carme Rusalleda durant el pregó inaugural del Tast Tiana, amb el regidor Jordi Gost i l'alcaldeessa Esther Pujol.

## L'edició 2014 del Tast Tiana creix un 12%

Tot i que es podia esperar que el Tast Tiana havia tocat sotre l'any passat, gràcies al canvi de localització i el creixement notable que va experimentar, la realitat és una altra. Les xifres oficials facilitades per l'Ajuntament de Tiana reflecteixen un creixement del 12% respecte a l'edició anterior. En total, entre divendres, dissabte i diumenge es van vendre gairebé quatre mil tiquets: 2.412 de tast gastronòmic i 1.511 de vi. L'alcaldeessa de Tiana, Esther Pujol, va dir que "el Tast serveix per situar Tiana al mapa gastronòmic de Catalunya" i va mostrar-se satisfeta que a la inauguració, amb pregó de Carme Rusalleda, hi assistissin autoritats comarcals com el president del Consell Comarcal, Miquel Àngel Martínez.

## Primera Escola d'Estiu del Vi Català

Del 30 de juny a l'11 de juliol s'ha dut a terme la primera Escola d'Estiu del Vi Català a Barcelona, un curs impulsat per Jordi Alcover i Sílvia Naranjo, autors de la Guia de Vins de Catalunya, i Miguel Figini, del Grup Vintaix. Al llarg de quaranta hores lectives s'han pogut tastar més de cent vins de les denominacions d'origen catalanes. Reconeguts professionals del sector han estat els encarregats d'impartir vint hores de formació teòrica en les quals s'ha parlat de la història del vi català, la viticultura, les maneres de vinificar... i vint hores més de tast i maridatge. Cal dir que de la DO Alella, se'n va destacar la varietat que li és pròpia, la pansa blanca, i se'n va poder tastar el Marfil Clàssic (Alella Vinícola), el Foranell Pansa Blanca (Quim Batlle), l'Ivori Blanc (Alella Vinícola), el Marquès d'Alella Pansa Blanca i l'Alta Alella Pansa Blanca. També es va parlar del Rosat de Pansa, la pansa rosada de Papers, que ha recuperat aquesta varietat. L'objectiu del curs, que va rebre una vintena d'alumnes, era donar a conèixer l'àmplia gamma de vins que ofereixen les DO catalanes i destacar-los per reivindicar-ne la presència a la carta dels nostres restaurants.

# DESCOBREIX QUE BARCELONA ÉS MOLT MÉS



Teià · Vinyes del Penedès (Subirats)  
Sant Llorenç d'Hortons · Sitges

## ENOGASTRONOMIA

Buquets i aromes: vins i caves del Penedès, del Pla de Bages i d'Alella.  
Textures i sabors: cuina tradicional i innovadora.  
Enologia i gastronomia sorprenents... molt a prop de Barcelona.  
Tot un món per descobrir!



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



@bcnmoltmes



BarcelonaEsMoltMes



**Barcelona**  
*és molt més*



**Diputació**  
**Barcelona**



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





Els Amics de les Arts escolten atentament les explicacions de Mireia Pujol-Busquets sobre el projecte d'Alta Alella.

# Els Amics de les Arts visiten Alta Alella per dinar i compartir vins amb nosaltres

TEXT I FOTOS: ÒSCAR PALLARÈS

**É**s 3 de juliol de 2014. Avui culminen mesos de gestions, missatges i trucades. I un parell de setmanes intenses de preparació i coordinació, de nervis per assegurar que tot surt com s'ha previst, per assegurar que avui els Amics de les Arts esdevindran, de manera definitiva, amics de *Papers de vi* i amics de la DO Alella.

Hem quedat a Alta Alella a migdia. Tenen instruccions de trucar al timbre d'enoturisme i tenim previst de sortir-los

a rebre a la porta. A les 11.45, des del centre de recepció de visitants, veiem com en Joan Enric Barceló, l'Eduard Costa i en Dani Alegret creuen la vinya per dirigir-se cap a on som nosaltres. Sortim a trobar-los. Ens saludem, ens presentem i pregunto: "I en Ferran?" I ens expliquen que està malalt i que no podrà venir. Falten dos dies per al Canet Rock i l'Eduard diu: "El tenim entre cotons per assegurar que es recupera per poder tocar el dissabte." Pugem cap al celler amb un vehicle

tot terreny i anem a recollir la Mireia Pujol-Busquets, que exercirà de conductora i d'excel·lent guia per a la visita. Mentre passem amb el cotxe per la finca d'Alta Alella, la Mireia explica als Amics la DO Alella, el projecte familiar i les obres del nou celler de vins naturals, i respon les mil preguntes que li fan. Dalt de tot de la finca, a la zona coneguda amb el nom d'amfiteatre, ens aturem per brindar plegats amb una copa de Bruel, el cava 100% pensa blanca que elabora Alta Alella

sense sulfits, mentre gaudim de les espectaculars vistes de Barcelona i el mar. Aprofito l'ocasió per fer la foto que hi ha a la coberta d'aquest número i continuem el camí fins a entrar a la cava. Constato que es troben a gust només observant el seu posat, les seves reaccions. De veure com riuen, com fan conya, com escolten amb atenció les explicacions de la Mireia sobre les barriques, el sauló, la criança del cava o el cementiri d'ampolles d'Alta Alella, i com li continuen fent preguntes,

posant de manifest que els interessa realment el tema.

Enllestida la visita, caminem entre ceps per arribar al centre de recepció de visitants. Allà ens espera una taula on seurem a fer l'entrevista.

### **Com van les vendes de "Només d'entrar hi ha sempre el dinosaure"?**

Eduard Costa (EC): Molt bé! Top 2 de la llista de Promusicae, que és l'oficial de l'estat, i número 1 a l'iTunes.

Joan Enric Barceló (JEB): És una cosa que es diu molt de pressa, però cantant en català és una bestiesa.

EC: És impressionant la fidelitat dels nostres seguidors perquè si vens discos bàsicament només a Catalunya, ser capaç de posicionar-te número 1 a escala estatal...

Dani Alegret (DA): Val a dir, i suposo que estareu d'acord amb mi, que amb el que ens sentim realment recompensats és amb els concerts. Està bé vendre discos, però la resposta que tenim als concerts és brutal!

### **Ara que ja fa una colla de setmanes que és al carrer i que en sabeu la resposta dels seguidors, quines sensacions us genera aquest disc?**

EC: De molt bona acollida. Quan fèiem el disc pensàvem: "Com hi respondrà la gent?" La gent s'hi ha abocat i tenim un seguidor que t'ho fa saber: "Aquesta és la meva preferida, aquesta tal, aquesta qual." Veus que la gent ha connectat amb el disc i la prova en són els concerts, plens de gent i amb una agenda fantàstica aquests mesos que vénen.

JEB: Crec que el primer single, *Ja no ens passa*, hi va ajudar molt perquè va agradar al seguidor i va ser una bona porta d'entrada per a qui no n'era.

### **Des del vostre punt de vista, en què es diferencia del "Bed & Breakfast" i "l'Espècies per catalogar"?**

DA: Ens consta que a molta gent, després del *Bed & Breakfast*, li va costar una mica d'entrar a l'*Espècies* i que, en canvi, el nou disc els ha entrat a la primera. Amb l'*Espècies* vam fer una aposta per estructurar molt bé el disc, volíem que sonés homogeni en totes les cançons i no ens vam estar de res: hi posàvem un quartet de corda, una secció potent de vents..., allà on calgués! Va ser molt sa passar

per allà, sobretot perquè veníem del *Bed & Breakfast* que era un disc de molta rauxa, de festa...

JEB: Jo crec que l'*Espècies* és el disc més important dels Amics de les Arts fins ara, perquè hauria estat molt fàcil fer un *Bed & Breakfast 2* i, de fet, tení-

## *Joan Enric Barceló: "El vi m'agrada molt amb els àpats, penso que la cervesa és més per al vermut i el vi per al dinar i el sopar"*

em moltes idees de cançons en la mateixa línia, i hauria estat una cosa que, a curt termini, ens hauria donat molt de rèdit: "Vinga, va, més festa!" Però en aquell moment vam seure, vam començar a tocar cançons i ens sortien unes altres coses; hauria estat traïr-nos. Crec que haver fet l'*Espècies*, que ara per ara, a escala de paisatge sonor, és un dels límits dels Amics de les Arts, ens ha permès de recuperar un punt de la rauxa del *Bed & Breakfast*, però amb la manera de treballar meticulosa de l'*Espècies*.

### **Els Amics de les Arts**

Dani Alegret, Eduard Costa, Joan Enric Barceló i Ferran Piqué van travar amistat compartint pis a Barcelona durant l'etapa d'estudiants. Músics i melòmans tots quatre, el 2005 van enregistrar els seus primers temes en un disc que anomenen *Catalonantes* i van esdevenir pioners en la distribució de cançons per internet. Dos anys més tard va aparèixer la seva segona maqueta, *Roulotte Polar*. El seu primer CD, autoeditat, va arribar el 2008 i portava per nom *Castafiore Cabaret*. L'esclat de popularitat els va arribar després del llançament, un any més tard, el 2009, del celebrat *Bed & Breakfast*. Després de l'*Espècies per catalogar* (2012), l'abril d'aquest any han editat *Només d'entrar hi ha sempre el dinosaure*.

EC: Crec que podríem fer un maridatge entre el *Bed & Breakfast* i l'*Espècies per catalogar* i ens en sortiria *Només d'entrar hi ha sempre el dinosaure!* [Riuen.]

JEB: Eduard, quina varietat de raïm seria el *Bed & Breakfast?*

EC: Una garnatxa.

JEB: I l'*Espècies*?

EC: Mmm... Seria un merlot.

[Continuen rient.]

### **Una pregunta que no us han fet mai: a part de ser amics de les arts, sou amics entre vosaltres?**

DA: No!

JEB: Cada vegada menys!

EC: Hem vingut amb tres cotxes separats i tenim tres mànagers, cadascú el seu.

JEB: I tenim un tio amb un Excel que controla quant de temps canta cadascú a cada concert.

### **Què us ha semblat la visita que acabeu de fer?**

EC: Fantàstica! És un lloc espectacular, no el coneixia. Sé que el Maresme té valls d'aquestes secretes i la Vall Cirera és preciosa. I aquest Bruel que hem tastat és realment molt bo! Veus que és un projecte familiar, de gent que ho ha posat tot aquí, que només pensa en el seu vi, és un projecte vital, és un projecte molt afí al nostre. Nosaltres també som com una empresa familiar, tan sols que no fem vi, fem música i tot el dia treballem la nostra vinya.

DA: Xerrant amb la Mireia hi hem trobat moltes analogies. El vi mai no et surt igual, encara que el facis de la mateixa manera. Als concerts passa igual: fas el mateix repertori, dius les mateixes coses..., i et surt diferent del d'ahir. Aquest marge a la casualitat, la mística o l'atzar, digues-ne com vulguis, és molt bonic; això passa en el nostre àmbit i ens agrada veure que en el vi també.

JEB: Tant el vi com la música donen felicitat, som dues empreses que ens dediquem a repartir felicitat!

[Riuen.]

### **Vau protagonitzar el que és, segurament, l'anunci d'Estrella Damm més emocionant que s'ha fet. Sou més de cervesa o de vi?**

EC: Tot té el seu moment. Crec que la cervesa ha après molt del vi i es penca molt amb el tema de les artesanals, fan molta varietat, hi ha moltes petites cerveseries... Si entres al paisatge

de la cervesa tinc la sensació que t'hi pots perdre. Crec que, per sopar, som gent de vi i potser per al vermut o per dinar som més de cervesa.

JEB: A mi el vi m'agrada molt amb els àpats, potser sí que la cervesa és més per al vermut i el vi per al dinar i el sopar.

DA: Respecte a l'anunci, hem de reconèixer que quan ens el van proposar d'entrada vam dir que no. Quan ens van explicar el missatge que hi havia al darrere, com reflectia els valors del nostre país, vam començar a pensar diferent. Sí, és un anunci, no ens hem d'enganyar, però en aquell moment vam decidir que no ens importava involucrar-nos en aquella història perquè ens sentíem identificats amb el missatge.

### **Quan preneu vi i quines menes de vi us agraden?**

JEB: Amb la meva dona, blanc i afreïtat.

EC: Jo sóc molt de blancs i de muscats. Des que vaig anar a Ribesaltes que vaig flipar i vaig tenir clar que allò que destil·la el que a mi m'agrada trobar en un vi és en aquella varietat i aquells

## *Eduard Costa: "Nosaltres també som com una empresa familiar, tan sols que no fem vi, fem música i tot el dia treballem la nostra vinya"*

sabors. Tiro sempre cap als blancs dolços. M'encanten!

DA: El meu sogre és gallec.

Amb el seu germà fan un vi blanc. És un vi que se'l fan per a ells i només n'elaboren unes tres mil ampolles. I, és clar, vaig coneixent el món dels albariños. Primer perquè ens en porten, però també perquè a mesura que en tastes, te'ls vas fent teus. I, per part del meu pare, hi ha família a la Rioja que proveeixen de raïm Marqués de Riscal. I, és clar, també t'arriben vins d'aquella zona. A més, tinc un amic que és molt afeccionat als vins i munta tastos i ens fa descobrir coses noves d'aquí de la terra i de tot arreu. Total, que bec molt de vi! [Riu.]

JEB: Jo, de negre, si n'hagués

de recomanar un, el meu pare em va regalar un Costers del Segre que es diu Quest i que és realment espectacular. El millor que he tastat mai a la vida! I quan ve gent a casa, el Punt i a Part de la Vinyeta. Penso que la relació qualitat-preu de tot el que fa aquesta gent és brutal. I també n'hi ha un que m'agrada molt, el Castell d'Encús.

DA: Un vi que vaig tastar fa poc i que també em va agradar molt es deia Nas del Gegant. Boníssim i molt bé de preu.

**Dani Alegret: “Entre que tinc família que fa vi i que tinc un amic molt afeccionat al tema..., que bec molt de vi!”**

**A la cançó “4-3-3”, en Dani canta “A l'esquerra un Martín Códax...” Com és que esmenteu aquest vi?**

JEB: Al meu oncle li agrada molt el vi. En una ocasió, en un dinar familiar, va portar una ampolla de Martín Códax i em va agradar molt. Un dia, amb l'Eduard i en Ferran, sortint d'un assaig, vam anar a casa d'uns amics de l'Eduard a sopar. Vam anar a comprar un vi i, quan el vaig veure a la botiga, el vaig recordar i vaig dir: “Aquest!” Era l'època anterior a *Bed & Breakfast*, quan començàvem a fer concerts i vam fer la conya: “Aquest serà el vi dels Amics!”

DA: Val a dir que no en sabíem gaire, de vins...

EC: Però és un vi bastant musical perquè al tap, hi surten unes notes...

DA: És que Martín Códax era un joglar medieval.

**Us heu adonat que “A l'esquerra un vi d'Alella...” quadra perfectament a la cançó?**

[Riu.]

EC: Quan revisitem la cançó farem el canvi!

DA: Si toquem per aquí a la DO Alella, ho direm així, us ho prometem!

**Al nou disc hi ha una única referència al vi. A “El mite de Prometeu” dieu: “Que descobreixis en aquell veí un paio simpàtic i**

**divertit que una nit es presenti amb un bon vi i tal”...**

EC: Crec que no pensàvem en cap vi en concret, però sí que ho posem amb la intenció de dir que un bon vi sempre és un bon regal, és una bona manera de fer amics.

JEB: De fet diu “i tal”. Crec que és l'el·lipsi més ben col·locada de tot el disc! [Riu.]

**Acabeu d'estrenar el videoclip de “Preferiria no fer-ho”. També hi apareix el vi, la protagonista en heu.**

DA: Sí, sí, hi surt una copa de vi en dos moments. En dos moments molt diferents. Primer és un moment molt reflexiu, molt intens. I després l'altre, que és l'altra cara de la moneda, quan encara eren feliços.

**I parlant d'estrenes, també acabeu d'estrenar una aplicació per a mòbil. Facebook, Twitter, Instagram... Sou molt actius a les xarxes. És perquè us agrada o perquè creieu que són bones eines de promoció?**

EC: Està fusionat amb el grup, des del primer moment. Ens en cuidem en Joan Enric i jo.

JEB: Ho fem d'una manera nativa, no hem previst mai cap més opció. No és un “va, posem-nos-hi”, ens surt.

EC: Fas coses i les vols compartir amb els seguidors. Vas a tastar vins, ho expliques. Veus una imatge bonica, fas una foto i la penges a Instagram. No ho penses, és instintiu.

**Aquesta era la darrera pregunta. Ara dinarem: us agrada gaire menjar?**

DA: Som molt gourmets!

JEB: A mi m'agrada molt menjar bé.

EC: A mi també!

DA: Ens encanta descobrir restaurants i menjar bé, sí.

Mentre riuen, i contents perquè fa estona que es diverteixen, donem l'entrevista per enllestida. Els faig cinc cèntims (i només cinc!) del dinar que els espera i experimento la satisfacció de descobrir com els emociona la simple idea de com seran les dues hores i mitja següents. Seiem a la taula que la Valérie i la Giòrgia d'Alta Alella han preparat amb gust exquisit per a l'ocasió i entren en acció en Brice, el nostre xef, i l'Anna, la nostra sommelier. ●

## DÉJA-VU

TEXT: ELISABET SOLSONA

Arribo al celler Alta Alella i tinc temps de parlar amb en Brice Lacoume i amb l'Anna Abellan. Ell és el xef del restaurant les Terrasses, de l'Hotel Porta d'Alella, que s'ha encarregat de preparar el menú per a l'ocasió. Ella és la sommelier que farà la degustació de vins de la DO Alella durant el dinar. Mentre prenc quatre notes dels plats que ha preparat en Brice i dels vins que ha triat l'Anna per maridar-los, començo a ésser conscient que m'espera una experiència que serà difícil d'explicar amb paraules.

M'assec en una taula i de seguida arriba l'Òscar amb els Amics de les Arts. Vénen de visitar el celler i se'ls veu contents. Em sorprèn la naturalitat i frescor amb què es comporten, res a veure amb el que es pot pressuposar d'uns nois que, de la nit al dia, van passar a tastar la mel de l'èxit. Es posen seriosos quan l'Òscar engega la gravadora per entrevistar-los, però de seguida es relaxen i desgranen el seu passat, present i futur en un ambient molt distès. Durant la conversa es confessen amants del vi –especialment del vi blanc–. Mentre comenten l'aparició del vi a les seves cançons, penso que s'ho passaran bé. S'acaba l'entrevista i arriba el moment de seure a taula.

L'Òscar els pregunta si saben què menjaran per dinar i els explica que el menú s'inspira en una cançó dels Amics. N'hi ha prou amb una sola pista: “L'encarregat de preparar el dinar és en Brice Lacoume, que té un restaurant especialitzat en cuina catalana i francesa.” “Déja-vu!”, exclamen. “I menjarem vichyssoise?”, pregunta l'Eduard. “I saludarem el xef?”, exclama en Joan Enric. Se'ls il·lumina la cara, s'emocionen com nens petits quan saben que el menú que ens ha preparat en Brice s'inspira en la seva cançó i de seguida treuen el mòbil per fer-ne fotos i compartir el moment amb els seus seguidors a través de les xarxes socials. Mentre ens serveixen l'aperitiu, l'Anna explica quin vi ha triat per acompanyar el xopet de vichyssoise: un Marfil Clàssic del 2013. Un vi jove, 100% pansa blanca, que de seguida diuen que “s'entén molt bé” amb la vichyssoise. Han quedat embadalits i això només ha estat el principi. Anem comentant la jugada i comencem a barrinar possibles activitats per maridar vins amb les seves cançons.

Ens acabem la vichyssoise i, encara amb el regust a la boca, ens serveixen un exquisit foie poelée sobre un pa d'espècies i figues caramel·litzades que l'Anna marida amb un Can Roda Sauló, un vi del 2011 de pansa blanca criat en barriques de roure americà i hongarès. Mentre ella explica que els torrats de la barrica potencien a sensació de les figues caramel·litzades, ells se sorprenden de com poden sortir dos vins tan diferents d'un mateix raïm. “Els vins són com els concerts: encara que en tots hi hagi els mateixos ingredients, sempre sonen diferent”, torna a reflexionar en Dani. Pregunten què s'ha de fer en un tast de vins: “Mirar, olorar, tastar i comentar”, els respon l'Anna somrient. Mentre en Dani s'interessa per les llàgrimes del vi i en Joan Enric el degusta, l'Eduard, més filosòfic, sentència: “Som eternament cercadors de sensacions...” I patidor perquè ha de conduir, pregunta si en algun moment beurem aigua.

Arriba el tercer plat. En Brice ha preparat un deliciós confit d'ànec amb *demiglacé* amb romaní acompanyat de gelat de mel i carquinyoli. En tots els plats que ens serveix es nota el seu segell francès. Aquí és present en la barreja de fred i calent, del tot explosiva quan hi sumem el Can Pallarolas, el primer vi negre del dinar. L'Anna explica que és un reflex dels ceps que hi ha plantats a la vinya, on hi ha conreat un 65% de syrah i un 35% de garnatxa negra, i que l'ha triat perquè és un vi fresc i lleuger com l'estiu. Ja hem agafat confiança i la conversa és distesa. Ells diuen que els agrada beure vi, però que no hi entenen gaire i, entre rialles, descobrim que tots vam començar bevint Lambrusco.



La unanimitat sobre la qualitat dels plats de què gaudim és absoluta i els Amics s'interessen per en Brice i el seu restaurant, les Terrasses. Tots tres asseguren que hi aniran per gaudir de la seva cuina amb la intimitat de la família.

Per si encara no ens havíem sorprès prou fins ara, en Brice ens serveix les postres: una fondue de xocolata amb cruixent de croissant i maduixes. Pensem que és impossible que un vi arribi a la categoria d'un plat com aquest, però l'Anna ens serveix el Dolç Mataró. Ens explica que ha triat aquest vi dolç negre, de verema tardana, perquè es trobi en igualtat de condicions amb la xocolata. Tots tres qualifiquen el vi d'Alta Alella d'excel·lent i s'interessen pel celler que ens acull. Aprofitant que ens acompanya la responsable de comunicació, la Valérie Villeux, li pregunten per la història, per quin volum de negoci representa l'exportació, amb quins mercats treballen... Es nota que gaudeixen del dinar i pregunten si aquesta mena d'experiències es fan sovint. Tornen a recórrer a la idea de maridar vins amb les seves cançons, però ara ja fan un pas més i s'imaginen que hauria d'ésser una activitat en petit comitè, només per a apassionats del vi i dels Amics de les Arts, i que ells acabarien tocant un parell de cançons al porxo...

Xerrant, xerrant, ens hem acabat les postres. Arriba el moment de la sobretaula i en Brice ens porta els *petits fours*. L'Anna els marida amb l'últim vi de la reunió, el Marquès d'Alella Perfum de Viogner, un dolç que funciona de meravella amb les petites bogeries dolces que ens ha regalat en Brice. Estem tots extasiats de sensacions i els preguntem com s'ho han fet per gestionar l'èxit i evitar que no els pugui al cap. La resposta, la tenen molt clara: "Tenir trenta anys i no vint."

Miren el mòbil i pateixen perquè se n'han d'anar. Sobretot l'Eduard, que ha d'anar a buscar els nens a l'escola. Però tot i això, encara es queden una estona més. No hi ha cap més bon senyal que la poca pressa d'anar-se'n d'un lloc per demostrar que s'ho han passat la mar de bé. De fet, fins i tot s'ofereixen a repetir l'experiència cada setmana!

"Vine, et convoie a un croissant, fem una vichyssoise, si vols fer una fondue en un bon restaurant..." Fins ara només era el principi de la cançó *Déjà-vu* dels Amics de les Arts. A partir d'ara, tam-

bé serà el record d'aquesta experiència, tot un regal gastronòmic que va permetre de maridar un exquisit menjar amb uns bons vins i una deliciosa conversa amb tres nois que, tot i ser al capdamunt de les llistes de vendes, continuen tocant de peus a terra.

### **Déjà-vu. Castafiore Cabaret.**

Pistatxo Records, 2008

Vine, et convoie a un **croissant**, fem una **vichyssoise** si vols fer una **fondue** en un bon restaurant.

**Saludarem el xef**, brindarem amb xampany, menjarem **petits fours**, semblarem dos infants. Anirem als Méliès en sessió Nouvelle Vague i veurem tots els films d'en Truffaut i d'en Godard. Et cantaré Jacques Brel des de la Torre Eiffel, farem com l'Amélie amb moto per París. Pujarem a la suite, t'untaré de **foie gras** fem un quadre **avantgarde** amb paté de **canard**. Agafarem la rulot, seguirem els del Tour i ens pararem a Andorra a comprar-te un perfume.

**A dalt, a l'esquerra Brice Lacoume, xef del restaurant Les Terrasses, de l'Hotel Porta d'Alella, preparant el foie poelé.**

**A dalt, a la dreta, Anna Abellan, sommelier de La Sargantana, de Badalona, serveix als Amics el Dolç Mataró que acompanyarà la fondue de xocolata.**

1. Xopet de vichyssoise.
2. Foie poelé sobre pa d'espècies i figures caramelitades.
3. Confit d'ànec amb demiglacé de romaní amb gelat de mel i carquinyoli.
4. Fondue de xocolata amb cruixent de croissant i maduixes.
5. Petits fours.



# Espai Di.Vi

Enoteca - Celler



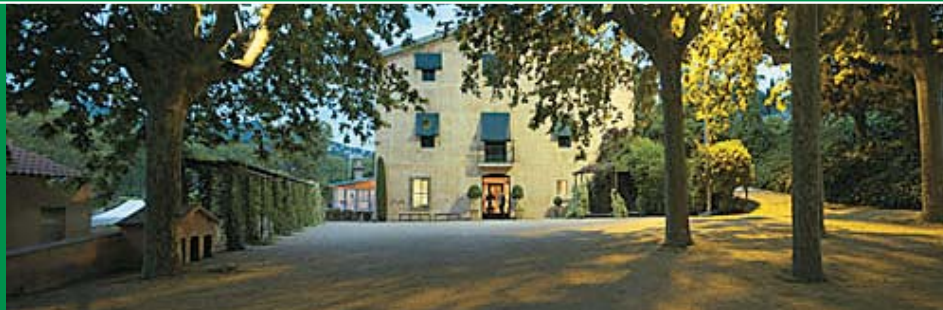
## Un espai únic, una atmosfera encisadora

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

Passeig Antoni Borrell, 1 · Alella · 93 555 28 84 · [www.espaidivi.es](http://www.espaidivi.es)

# Masia Can Cabús

Restaurant de cuina catalana



## Especialitat en carns a la brasa i productes de temporada

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

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

Sant Josep de Calassanç, 10 · Alella · 93 540 77 73 · [www.cancabus.es](http://www.cancabus.es) · Dimarts tancat



# 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

# 27a Mostra Gastronòmica de Cabrils

S'acosta Santa Elena i Cabrils comença a pensar en la festa major, l'esdeveniment estiuenc per excel·lència, que inclou al seu programa la consolidada Mostra Gastronòmica. Com cada any ha arribat el moment de convocar els millors restauradors, comerciants, cellers i artesans del municipi perquè s'uneixin a la celebració.

TEXT: CRISTINA CARACUEL / FOTOS: QUICO LLUCH



La sommelier Gemma Ferran serveix vi durant el tast DO Alella de l'edició 2013.

**L**a 27a Mostra Gastronòmica tindrà lloc del 15 al 18 d'agost a l'Escola l'Olivera de Cabrils. Seran quatre dies farcits del millor comerç i la gastronomia del municipi i rodalia, sempre acompanyats dels millors vins de la DO Alella i amb activitats de degustació i tast.

L'arribada de l'estiu obre la porta de les jornades, una oportunitat per demostrar, una vegada més, la identitat del poble de Cabrils i fomentar la creació de sinergies entre els participants, que enguany són seixanta-sis col·laboradors locals relacionats amb la gastronomia i el comerç.

En aquesta edició són dinou restaurants, cinc cellers, nou marques comercials, cinc entitats col·laboradores i vint-i-vuit paradetes. Restaurants i xefs cabrilencs de reconegut prestigi crearan menús específics per a l'ocasió i donaran plaer a les papil·les gustatives més sibarites.

## Vint-i-quatre mil

L'any passat es van arribar a vendre més de vint-i-quatre



La Mostra en plena ebullició d'activitat.

mil tasts i es va tornar a demostrar que les jornades no sols són un esdeveniment amb caràcter local, sinó una crida a la gent de la resta de la comarca que s'hi desplaça atreta per l'extensa varietat d'activitats estiuenques i de genuïns tastets de la nostra terra.

Un dels plats forts de la Mostra Gastronòmica 2014 seran les degustacions de vi amb la Denominació d'Origen Alella, una activitat íntimament lligada amb la gastronomia que va començar amb la celebració del 25è aniversari de la mostra i que es torna a repetir en aquesta edició per acostar i donar a conèixer els prestigiosos vins de la zona.

La novetat d'enguany serà també la presència de l'Associació de Comerciants a l'espai central, que gaudirà d'una zona reservada per promoure i fer conèixer la seva tasca, juntament amb l'Associació d'Hostalers de Cabrils, representants bàsics dins la configuració de la mostra.

L'elevada resposta de la convocatòria anual reforça una



## Relació de participants restauradors

Ca l'Estrany (Cabrls)  
 Cal Gras (Cabrls)  
 Can Pocurull (Vilassar de Mar)  
 Can Rin (Cabrls)  
 Can Tossut (Cabrls)  
 El Cafè de l'Acadèmia (Vilassar de Dalt)  
 El Petit Roura (Vilassar de Mar)  
 El Racó de Can Feliu (Vilassar de Dalt)  
 El Teler (Vilassar de Dalt)  
 Forn Vias-Ca la Rosi (Cabrls)  
 Hostal de la Plaça (Cabrls)  
 Locanda del Leon d'Oro (Vilassar de Dalt)  
 Nami, cuina japonesa (Vilassar de Mar)  
 Patisseries Falgueras (Vilassar de Mar)  
 Pati la Morera (Masnou)  
 Pizzeria de l'Hort / Tempo de l'Hort (Cabrls)  
 Sal i Pebre (Cabrls)  
 Xaret (Cabrls)  
 Xeflis (Cabrls)

## Vins i caves DO Alella

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

vegada més l'encert de continuar donant suport a esdeveniments de promoció turística i comercial a escala local. Es tracta d'una estratègia difícil de gestionar en una època en què les retallades són el pa de cada dia, però que, en paraules de l'alcaldeessa i regidora de Turisme de Cabrls, Lina Morales, "esdevé una inversió de recursos indispensable per a la diversió i la cohesió de tots els veïns i veïnes del poble".

A més, a banda el fort to popular de què gaudeix la mostra, cal no oblidar el caràcter social que la configura perquè, per cada tiquet venut, l'organització destinarà el 0,7% a Càritas Parroquial de Santa Creu de Cabrls. Un granet de sorra més en la lluita constant de moltes persones en situació d'exclusió.

La Mostra Gastronòmica de Cabrls es converteix, per tant, en una crida indiscutible a la festa estiuenca i es posiciona com la millor manera de gaudir de l'oferta de proximitat en família i a l'abast de tota mena de butxaques. ●

### Informació pràctica:

Inauguració: divendres 15 d'agost, a les 20.00.  
 Horari d'activitats: de 20.30 a 23.30.  
 Venda anticipada de tiquets: del 12 al 15 d'agost, a l'estand davant el Centre Cívic la Fàbrica.  
 Per obtenir informació més detallada de l'horari, la situació i les activitats es pot visitar la web de l'Ajuntament de Cabrls ([www.cabrils.cat](http://www.cabrils.cat)).

### No et pots perdre...

**Tast de vins de la DO Alella**, a càrrec de Dani Garcia, sommelier, al Centre Cívic la Fàbrica.  
**Quan?** Diumenge 17 d'agost, a les dotze del migdia.  
 Preu del tast: 5 € (venda anticipada a l'Ajuntament de Cabrls)  
 Places limitades a 25 persones.



Tot a punt a l'stand de Cal Gras a l'inici de la Mostra de l'any passat.



El vi Testuan va arribar a la Mostra per primer cop el 2013.

## Algunes propostes a tastar durant la Mostra de Cabrils

FOTOS: ÒSCAR PALLARÈS

### Crema de verduretes escalivades amb anxoves del Cantàbric



Restaurant: **Sal i Pebre** (Cabrils)  
Xef: **Elies Mas**

#### Ingredients:

2 pebrots	Una branqueta de julivert
2 albergínies	Oli d'oliva
2 cebes	Sal
125 ml de nata líquida	4 torradetes de pa

**Elaboració:** Una vegada escalivades totes les verdures, les pelem i traiem les llavors del pebrot. Triturem els pebrots i una de les cebes, després hi afegim la meitat de la nata líquida i una cullerada d'oli i tornem a triturar-ho tot fins que ens quedi la crema ben fineta i la reservem.

Triturem les albergínies amb l'altra ceba, hi afegim sal i un parell de cullerades de nata i una d'oli. Torrem el pa i el tallem a daus. Tot seguit ho posem en un bol: primer hi afegim la crema dels pebrots i després la de les albergínies. Al damunt posem els dauets de pa i unes anxoves enroscaletes al voltant de la crema, una pintada de crema de Mòdena i unes gotetes d'oli per dibuixar.

#### Maridatge: **Marquès d'Alella Galàctica 2011**

La decisió per acompanyar aquest plat ha estat marcada per la recerca d'un vi que fos fresc, però que a la vegada tingués cos i estructura. Hem optat pel Galàctica, un vi elaborat de pansa blanca en què hi ha una part del vi fermentat en ous de formigó (armat) i l'altra part en bóta de roure. Els vins elaborats en formigó armat preserven la frescor (acidesa) i ens confereixen una sensació en boca molt més tensa i llarga. Per tant, mantindríem la frescor del vi en boca, ideal per netejar-nos en el seu pas quan el bevem la potència de sabor del pebrot i l'albergínia. Fins i tot l'albergínia té aquesta sensació àcida. També l'element anxova és important: és un aliment amb notes salines i marines i un blanc fet en formigó armat mantindrà també un toc salí. La part del vi fermentada en bóta ens aporta una tannicitat i estructura necessària per a aquest plat que, tot hi ser fresc, sempre té una gran potència de sabors, sobretot el pebrot.

### Espatlla de xai desossada



Restaurant: **Ca l'Estrany** (Cabrils)  
Xef: **Mariona López**

#### Ingredients (per a 4 persones):

1 espatlla de xai d'1 kg (desossada i lligada tipus rostit)	1 fulla de llorer
3 pastanagues (tallades juliana)	Sal, oli i pebre
1 cabeça d'all (sencers i sense pelar)	1 got de vi blanc
2 cebes (tallades juliana)	

**Elaboració:** Agafem l'espatlla i la salpebrem. Hi afegim oli d'oliva i ho posem al forn amb una safata d'uns 45 cm, a una temperatura de 190 graus aproximadament durant quaranta-cinc minuts. Ho anem mirant i girant cada vint minuts. Tot seguit, passat el temps, hi afegim les verduretes tallades i oli d'oliva i ho deixem al forn fins que les verduretes agafin color. Retirem l'oli de la safata i hi posem vi blanc. Una vegada reduït afegim un got d'aigua. Ho incorporem al forn vint minuts. Ho retirem i ho deixem reposar. La posem a la nevera fins l'endemà. Ben freda, retirem el fil i la tallem en quatre parts. Les verdures, les triturem i en fem un puré. Tornem a posar al forn el xai i el deixem deu minuts.

Ho emplatem amb el puré de base i el tros de xai a sobre decorat amb una branca de romaní i ho reguem amb el suc de la safata del mateix rostit.

#### Maridatge: **Bouquet d'A Garnatxa Negra 2013**

Aquest plat es podria acompanyar amb molts vins. Un blanc hauria estat una aposta divertida, per exemple, però hem volgut acompanyar-lo d'una novetat de la DO d'enguany, tenint en compte que un vi negre és igual de perfecte per mullar-lo amb aquest xai. La decisió era clara: buscar frescor, però una certa tannicitat en el vi per acompanyar el xai. En aquest vi tenim una frescor cítrica molt característica d'algunes garnatxes negres treballades amb lleugeres maceracions i extraient-ne el tanní just. Sense carregar el vi de tannins i fent que sigui fresc, golós i lleuger en boca, però llarg, sense ser curt en boca, perquè és necessari que el allargui el pas de boca per desengreixar-la de l'opulència del xai. Les notes de fruita vermella i negra, i aquest toc cítric de pell de taronja i fins i tot floral (flor de taronger, record de flor de violeta...) i de fruita licorosa, ens harmonitzaran prou bé amb la carn de xai.



MARIDATGES: CARLOS PUÑET



ELIES MAS



MARIONA LÓPEZ



FERNANDO ORTIZ



PEP MASIQUES

## Suquet de rap



Restaurant: **Restaurant Xaret** (Cabriels)  
Xef: **Fernando Ortiz**

### Ingredients:

8 talls de rap	3 cullerades d'oli d'oliva
8 gambes vermelles	3 cullerades de salsa de tomàquet
16 cloïsses	Sal
2 patates	Pebre negre
1/2 litre de fumet de peix	Picada d'all i julivert

**Elaboració:** En una paella gran sofregim el rap amb oli d'oliva pels dos costats i hi afegim la salsa de tomàquet, la picada d'all i julivert, les patates tallades (prèviament mig fregides), el fumet de peix, les gambes i les cloïsses. Seguidament hi afegim la sal i el pebre negre i ho introduïm al forn a 250 graus durant quinze minuts aproximadament.

Ho retirem del forn i ja tenim el suquet per servir.

### Maridatge: **Alta Alella Parvus Chardonnay 2013**

Plat típic mariner amb força i amb gust! Aquí ens calia un vi blanc amb estructura, però que tingui molta frescor i acidesa, que sigui llarg en boca i no ens sobresalti el plat. El Parvus Chardonnay és un vi franc, fet de chardonnay, un raïm blanc amb estructura i que en aquest cas han elaborat aconseguint un vi de chardonnay gens pesant i molt fresc. Té una frescor, aquest vi, molt elegant i subtil, ben definida, però sense ser dèbil, sinó direccional. Amb el suquet era ideal buscar una bona frescor per netejar la boca i acompanyar el plat en la ingesta, més que potser un vi elaborat amb fusta on l'opulència del vi ens hauria fet feixuc el plat.

## Postres de pijama



Restaurant: **Can Rin** (Cabriels)  
Xef: **Pep Masiques**

### Ingredients (per a 4 persones):

120 g de nata muntada	Per a les galetes:
1 fulla de gelatina	100 g de farina
150 g de préssec amb almívar	60 g de mantega
30 g de suc d'almívar	40 g de sucre
20 g de licor de préssec	1 ou
100 g de pinya fresca	
4 boles de gelat de flam	

**Elaboració:** Hidratem la fulla de gelatina amb aigua freda, triturarem el préssec i hi afegim el licor de préssec. Escalfem una mica d'almívar per tal de desfer la fulla de gelatina. Ho barregem tot i ho deixem refredar.

Per fer les galetes:

Barregem la mantega pomada amb la farina i hi afegim el sucre i l'ou. Ho mesclm tot, ho estirem, fem formes de galeta i ho posem a coure a 180 graus durant uns vint minuts.

**Muntatge del plat:** Posem una cullerada del préssec, la pinya tallada, una bola de gelat de flam, una bola de nata muntada i la galeta.

### Maridatge: **Marfil Molt Dolç (Alella Vinícola)**

Dolçor de les postres amb dolçor del vi. Crec que aquí van agafats de la mà, no hi ha contrast, sinó sintonia, harmonia! Vi dolç elaborat amb pansa blanca, amb notes de préssec dolç, albercoc confitat, fruita seca garapinyada, pinya confitada, llimona confitada... I unes postres on hi ha l'elaboració, préssec, licor de préssec, pinya... Es pot demanar més?!



# Pedalar entre vinyes. Novetat en l'oferta enoturística del celler Bouquet d'Alella

La cultura del vi inclou història, paisatge i territori. L'enoturisme posa en relleu aquests aspectes col·laterals del món vitivinícola, sovint tan atractius com assaborir una copa de pansa blanca. Heus ací una interessant iniciativa que el celler Bouquet d'Alella ha posat en marxa recentment i que combina vi, cultura, paisatge... i pedals.

TEXT: DAVID ROMAN / FOTOS: ÒSCAR PALLARÈS

**A**mb tan sols quatre anys al mercat, però amb una tradició vitivinícola centenària, a Can Boquet continuen amb la seva aposta per bastir una abel·lidora i completa oferta lúdica, gastronòmica i enològica. A més d'elaborar vins ecològics (que defineixen com a tradicionals i innovadors), el celler alellenc organitza sopars, pícnic, tasts i visites al celler. Una manera de donar a conèixer un ric patri-

moni que inclou vinyes en uns quants indrets de la DO i els masos de Can Boquet d'Alella i de Vilassar de Dalt. La darrera incorporació a l'oferta de l'inquiet celler aposta per donar a conèixer el paisatge agrícola urbà i natural de la DO mitjançant rutes amb bicicleta.

Perquè la proposta sigui a l'abast fins i tot de la gent amb poca inclinació als pedals (i també per suavitzar les habituals pujades del litoral

## Les bicicletes van equipades amb GPS i audio guia

maresmenc), les rutes es fan amb Burricleta, una bicicleta de pedalada assistida elèctricament amb la qual els pendents se superen sense esforç, fum ni soroll. Dalt de la Burricleta,

el ciclista ocasional pot gaudir del paisatge tot escoltant sense esbufegar la locució de l'audio guia, que juntament amb el GPS l'acompanyaran durant la passejada. L'equip de Bouquet d'Alella ens va convidar a provar aquest nou servei, que consta de dues rutes: una de més planera que passa per Montgat i una altra que uneix els masos de Can Boquet d'Alella i Vilassar, més llarga, menys urbana i més rica en espais naturals.



### De Can Boquet a Can Boquet

Cauen quatre gotes i fa un dia ben gris. No sembla el més adequat per sortir a passejar, però en Pau Rucabado ja és als baixos de Can Boquet d'Alella amb les burricletes a punt i amb les bateries carregades d'electrons. "No patiu, els núvols escamparan aviat, podeu estar-ne segurs: allò (assenyant l'espessa massa grisa que cobreix el cel) passarà ràpidament, el vent farà que escampi." Encomanant l'èxit de la jornada a la sapiència meteorològica d'en Pau, després d'unes breus explicacions sobre la ruta i el funcionament del GPS i l'audioguia ens preparam per començar la passejada matutina: cascs reglamentaris *burricleta style*, comprovació de la pressió dels pneumàtics i avall, que fa baixada.

Còmodament asseguts sobre les tranquil·les burricletes, ens deixem caure cap a la riera d'Alella, que remuntarem en direcció a Can

Magarola. Les primeres rampes permeten d'apreciar les bondats de la bicicleta electricada: el motor, activat en qualsevol dels tres nivells de potència, empeny quan detecta moviment als pedals, una ajuda especialment agraïda en les pujades. En Pau ens n'ha advertit: "No és una moto, cal ajudar sempre amb els pedals. Si no s'abusa del motor, hi ha bateria de sobres per cobrir els dinou quilòmetres del recorregut." Carregats de parsimònia burriclètica i deixant de banda qualsevol pretensió esportiva enfilem calmadament el camí fins a la Cornisa, gaudint del paisatge i dels primers raigs de sol del dia. A la Cornisa agafem el GR 92 en direcció nord. La pista ofereix excel·lents vistes del litoral maresmenc, puntualment indicades per l'audioguia: "Ens trobem dins del Parc de la Serralada Litoral, situat a cavall de les comarques del Maresme i del Vallès Oriental.

### La Burricleta

Arribat el moment de triar el vehicle adequat per a les passejades, a Bouquet d'Alella s'han decantat per la Burricleta, per les prestacions i l'equipament, perquè disposa de GPS, altaveus, bateria de gran autonomia i unes rústiques i útils alforges d'espart.

La Burricleta és una bicicleta de passejada amb quadre obert, suspensió davantera, canvi de set pinyons i un motor de 250 W que col·labora inestimablement a mantenir la marxa que dicta la pedalada. És un vehicle de passejada, és a dir, que totes les concessions a la comoditat (seient confortable i amb suspensió, manillar ample) l'allunyen de la lleugeresa i l'agilitat a què ens tenen acostumats les bicicletes de muntanya modernes. Ben mirat, per anar amb Burricleta el ciclista habitual ha de canviar el xip: pedalar amb calma, oblidar la precisió de les reaccions d'una bicicleta de muntanya, deixar-se ajudar per la silenciosa empenta elèctrica i ser sempre conscient de les limitacions dinàmiques d'una bicicleta concebuda per passejar.

La situació estratègica i el clima han fet que l'home s'hi establís de ben antic..." No hi falten els lògics apunts vitivinícoles: "Aquest territori gau-

### El GR 92 proporciona els quilòmetres més còmodes del recorregut

deix d'una situació especial, la proximitat del mar i la serralada fan que les temperatures siguin més suaus, fet que propicia la bona maduració del raïm en unes condicions que només es donen aquí..." El GR 92 proporciona els quilòmetres més còmodes del recorregut, un suau puja i baixa que ens du a Can Boquet de Vilassar, un pintoresc mas del segle XV envoltat de vinya, bastit a tocar de l'ermita preromànica de Sant Salvador, construïda fa més de mil tres-cents anys. Des del mas de Vilassar, equador aproximat de la passejada, la ruta torna a Alella passant per la font de Sant Mateu, indret estratègic de l'excursió on relaxar-nos,

seure en aquest racó ombrívol situat al bell mig d'un frondós bosc d'alzines i recuperar-nos del cansament imaginari infligit per la pedalada elèctrica. Degudament hidratats, el camí continua en direcció a la pintoresca ermita de Sant Mateu i, recorrent el terme municipal de Teià, inclou un plàcid descens entre vinyes per la Vall de Rials, fins al centre d'Alella. En els trams on la pista no és totalment plana, l'audioguia demana prudència: "Vigileu en aquesta part del camí, us recomanem que baixeu de la bici fins que s'acabi la baixada."

Arribats a Alella, gastem els darrers electrons en la pujada que ens torna a menar a la seu del celler Bouquet d'Alella: els pneumàtics de la Burricleta s'enfonsen en el sauló i per pujar amb desimboltura cal extreure tot el suc disponible de la bateria. La sortida, feta amb calma absoluta i sense cap mena de pressa, ens ha brindat tres hores d'aire lliure i contacte amb la natura. Una aproximació descansada i lúdica a la Serralada Litoral i les terres de la DO Alella de la qual, esperem, en gaudeixin molts interessats en la cultura del vi. ●



# OFICINA DE TURISME **ENOTAST**



## PROGRAMACIÓ 2014



**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



# En marxa l'Slow Food Maresme



Productors, restauradors i gent vinculada al territori posen en marxa el "convivium" del Maresme

*Slow food.* Unes paraules que deuen sonar familiars a tothom qui tingui tirada a la gastronomia. Més enllà de l'evident comparació amb el fast food, sabem què es cou al voltant d'aquest concepte? Aprofitant que s'acaba de crear l'Slow Food Maresme, xerrem amb els seus impulsors per conèixer una mica més de prop aquesta organització.

TEXT: DAVID ROMAN

**A**ctualment s'ha consolidat com un moviment d'abast mundial, però l'origen de Slow Food cal cercar-lo en la ciutat piemontesa de Bra, on Carlo Petrini va crear el moviment el 1986. Aquest sociòleg italià, activista, gastrònom i escriptor, fou l'impulsor d'una organització que va batejar amb aquest nom que continua essent tota una declaració d'intencions i que ha fet fortuna.

**El sociòleg italià Carlo Petrini va crear el moviment el 1986**

#### D'Itàlia al món

L'*slow food* es postula en contra del fast food i, per extensió, la *fast life*. És una

organització d'abast internacional i no lucrativa que treballa bàsicament amb voluntaris. Els seus objectius són difícils de resumir, però en els estatuts n'hi ha de molt representatius i d'àmbit tant social com cultural: defensar els drets humans bàsics, el medi i els béns comuns, elevar la cultura alimentària de la ciutadania, atorgar dignitat cultural als temes relacionats amb el menjar i promoure la pràctica d'una qualitat de vida diferent, basada en el respecte al temps i el ritme naturals.

Des de la seva fundació oficial, el 1989, l'Slow Food es va estendre ràpidament i va establir els *convivium* (així és com s'anomenen les delegacions locals de l'organització) a tot Europa: Alemanya, França, Suïssa... Amb la creació de Slow Food USA, el 2000, el moviment va viure un salt

**Ara mateix hi ha uns mil tres-cents "convivium" en cent seixanta països**

qualitatiu en nombre d'associats. Ara mateix hi ha uns mil tres-cents *convivium* amb més de cent mil socis en cent seixanta països. Des de la primavera passada, podem afegir-ne un més, a la llarga llista que formen aquestes agrupacions de paladins dels bons costums: l'Slow Food del Maresme.

#### Activisme maresmenc

L'impuls d'una parella de masnovins ha estat clau per a la formació del *convivium* del Maresme. Les inquietuds gastronòmiques i ecològiques

d'en Lluís Vidal, professor de biologia a les Escolàpies del Masnou, i la Núria F. Llobet, especialista en conservació de patrimoni, queden reflectides en llurs trajectòries professionals: "De fa anys que incloc la nutrició en les lliçons que imparteixo als meus alumnes d'ESO -explica en Lluís-, i la Núria documentà la subhasta cantada de peix de Montgat per a l'Inventari del Patrimoni Etnològic de Catalunya de la Generalitat." Veient com la filosofia Slow Food tenia representants en molts indrets de Catalunya, es van preguntar per què al Maresme, una comarca amb molt de potencial cultural i gastronòmic, no hi havia *convivium*. "Vam conèixer en Valentí Mongay, un dels impulsors del 'convivium' del Garraf i president del moviment Slow Food a Catalunya. Ell ens animà a fer un



OSCAR PALLARÉS

Els masnovins Núria F. Llobet i Lluís Vidal són els impulsors del *convivium* del Maresme.

cop de cap i a tirar endavant Slow Food Maresme.”

De fa un any s’han precipitat els esdeveniments: van buscar contactes i van convocar una presentació el 20 de març passat a la Fonda Marina de Montgat. El 9 d’abril es va fer la trobada fundacional, al restaurant Xeflis de Cabrils, una reunió que la Núria recorda com un èxit: “Ens va animar molt perquè el cara a cara va ésser molt positiu. Hi havia restaurants, periodistes, professors i productors de tota mena: pagesos, pescadors, cafeters, cervesers... Vam reunir sensibilitats diverses en un grup molt heterogeni i de seguida van

crear-se grups de debat. Des de llavors hem aconseguit una quarantena de socis.” Paral·lelament, les qüestions administratives anaven fent el seu camí per establir legalment el *convivium* del Maresme, que es va concretar el juny passat.

#### Un fenomen ecogastronòmic i transversal

En Lluís i la Núria insisteixen a remarcar que Slow Food, en contra del que alguns poden pensar, no és una associació de restaurants. La filosofia va molt més enllà de menjar bé, coses bones i amb calma. “Potser molta gent reconeix el distintiu del Km 0 a la porta dels establiments, però SF

### L’Slow Food té una base filosòfica i ètica d’acostament a la terra

és, en essència, un moviment ecogastronòmic de productors agrícoles, ramaders i pescadors. Els restaurants s’hi relacionen amb l’ús de producte de proximitat.” I reblen, convençuts: “L’Slow Food té una base filosòfica i ètica d’acostament a la terra i de participar en una economia mundial sostenible.” El moviment s’ha consolidat a tot

arreu i això ha facilitat el proselitisme alimentari a aquesta parella activista: “Slow Food és un fenomen internacional i això fa més còmoda la difusió i captació de socis: generalment a tots els productors els sona el tema. I, si no és així, quan els ho expliquem s’hi animen ràpidament!”

Amb un parell de mesos, Slow Food Maresme ha donat mostres d’una intensa activitat: “Hem participat en debats televisius, en la redacció d’articles, en trobades amb més ‘convivium’ catalans, hem fet recerca de productes alimentaris característics i en perill d’extinció del Maresme per elaborar l’Arca del Gust, hem participat en la jornada Terra Nostra a Arenys de Mar, en la Fira de la Cirera d’en Roca d’Arenys de Munt, hem creat la pàgina web i ara activem la xarxa de restaurants Km 0 del Maresme.” De projectes a la vista, en tenen un bon grapat: “Volem incloure la subhasta cantada del peix de Montgat als Baluards Slow Food i volem engegar Mercats de la Terra per posar en contacte els productors i consumidors. També mirem d’establir ponts amb els menjadors escolars ecològics per difondre entre els més joves els valors d’una alimentació saludable i variada i amb productes de proximitat.”

Jove, però amb empena, el *convivium* del Maresme ha arrencat amb força. Podeu seguir-los a través de la seva web ([www.slowfoodmaresme.com](http://www.slowfoodmaresme.com)), a les xarxes socials ([facebook.com/slowfoodmaresme](https://facebook.com/slowfoodmaresme)) o contactar-hi per correu electrònic ([slowfoodmaresme@gmail.com](mailto:slowfoodmaresme@gmail.com)). ●



## 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



FOTOS: CEDIDES

Imatges de la presentació que es va fer el passat 20 de març a la Fonda Marina de Montgat.

## Ben organitzats

La coordinadora Km 0-Slow Food de Catalunya agombola, sense cap jerarquia territorial, els onze *convivium* catalans (Barcelona-Vázquez Montalbán, Catalunya central, Empordà, Garraf-Penedès, Pirineus, Priorat, Tarraco, Terres de Lleida, Vallès i Maresme). Tots es relacionen directament i sense filtres amb la central de Slow Food Internacional a Bra. La normativa obliga cada *convivium* a organitzar un mínim de tres actes anuals relacionats amb l'Slow Food, per difondre els seus principis i recollir fons per a les tasques i iniciatives engegades per l'organització i el *convivium* local. Els *convivium* també actuen com a auditors de Slow Food perquè són els encarregats d'atorgar les plaques Km 0 als restaurants que es volen adherir a la xarxa i compleixen els requisits establerts.

## Iniciatives de gran abast

Slow Food Internacional treballa en unes quantes iniciatives d'àmbit internacional que miren de fer arribar a tot arreu la filosofia del moviment i ajuden a estructurar les accions de l'organització mitjançant un mètode de treball comú per a tots els *convivium*.

Els Baluards són propostes a petita escala en què s'assessora productors d'aliments artesanals per tal de preservar els mètodes de feina, obrir nous mercats i salvaguardar el patrimoni. Ja consta de mil sis-cents productors associats i quatre-cents productes en cinquanta-nou països. Són baluards, per exemple, la malvasia de Sitges i la mongeta del ganxet.

Amb una perspectiva semblant trobem l'Arca del Gust, una altra iniciativa de Slow Food Internacional que elabora un catàleg amb productes en risc d'extinció, contaminació o oblit. En aquest inventari, que actualment dona a conèixer i revaloritza nou-cents tresors de la biodiversitat agroalimentària del planeta, hi ha productes catalogats a Catalunya com el gall del Penedès, l'ovella ripollesa, la guixa i l'oli d'oliva sarrut.

El projecte més ambiciós que ha posat en marxa Slow Food Internacional s'anomena *Tierra Madre* i té en el punt de mira l'eradicació de la fam al món a partir de l'agricultura tradicional. Amb aquesta finalitat dona veu i imatge a agricultors, pescadors i ramaders de tot el món i consciència productors i consumidors sobre la importància que tenen els uns i els altres. Ara mateix, gràcies al concurs d'escoles, hospitals, institucions i autoritats locals, rep el suport de comunitats de l'aliment (que és com Slow Food defineix el conjunt de persones involucrades en la producció i distribució d'aliments vinculats a un territori), cuiners, acadèmics i joves productors de cent seixanta països, i avança amb pas ferm tal com demostra l'èxit de les reunions bianuals que es fan a Torí.

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](http://www.mundivinoteca.com)



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

# Tast de vins negres joves DO Alella

Albert Alabau fa la seva particular crònica d'un tast a cegues amb enòlegs i sommeliers del territori DO Alella

TEXT: ALBERT ALABAU / FOTOS: ÒSCAR PALLARÈS



## Què: vins negres joves DO Alella

Aquest és el tercer lliurament d'una sèrie de tastos de vins de la Denominació d'Origen Alella que un servidor ha tingut el plaer de viure (i beure). Si fa tres anys ens vam centrar en els vins blancs i l'any passat en els rosats, enguany ha estat el torn d'uns vins força especials i, fins ara, poc comuns en la nostra DO: els negres joves (que no han passat per fusta), dels quals fins fa un any només hi havia dues referències.

## Quan: dimecres 2 de juliol de 2014

Tarda humida i calenta de juliol. Sembla que vol ploure, potser per això fa aquesta calor horrorosa. Des del campanar sonen les vuit del vespre. Ningú no ho diria per la llum que encara hi ha al carrer. S'acosta el moment...

## On: Celler Jordana (Alella)

En Manel Pujol, responsable del Celler Jordana, ens obre la porta de bat a bat i ens rep

amb un assortiment de cinc copes llestes per emplenar. Ens sorprèn amb unes tauletes de pissarra plenes de delícies ibèriques i uns crostons per amanir l'espera. Prohibit si segueixes dieta. L'olor de celler casa a la perfecció amb l'estètica i posa la catifa vermella idònia per a la vetllada que estem a punt de viure. Preparem els escopidors mentre l'Òscar Pallarès va omplint copes amb el primer vi que es tastarà, rigorosament tapat amb paper

d'alumini per mantenir una incògnita que no es descobrirà fins ben passades les deu del vespre. Escopidors: això recorda què es fa amb el vi després de tastar-lo. Estem avisats, professionals i neòfits. I és que la caloreta que fa convida a beure quelcom fresquet...

## Qui: mostra variada

Si en les darreres ocasions ens havien acompanyat sempre enòlegs dels cellers que integren la DO, aquesta vegada ens

hem envoltat majoritàriament de persones alienes als cellers, però ben coneixedores de la seva matèria primera. Totes són amants del bon vi i de la bona cuina. Aquest darrer factor és important perquè a cada tast a cegues els demanem amb quin plat maridarien cadascun dels vins. I també els preguntem on i amb qui se'l prendrien, una pregunta que solen respondre millor cap al final del tast, quan la inspiració sembla fluir amb més llibertat que no pas al principi de la vetllada. Escopidors?

**Ronda de presentacions:**

**Manel Pujol**, propietari del Celler Jordana.

**Oriol Artigas**, enòleg, viticultor, productor de vins i també professor del Grau Superior en Gestió Comercial i Màrqueting Enològic que s'imparteix, amb gran acollida, des de fa quatre anys a l'IES d'Alella.

**Carlos Puñet**, sommelier i comercial de vins.

**Dani Garcia**, sommelier i responsable del bloc vinícola El somni d'una nit de vins.

**Teresa Soler**, enòloga i responsable de màrqueting del celler Marquès d'Alella.

**Punt de partida**

La major part del vi negre que bevem ha estat criat en roure. Escriu l'enògraf Jaume Aguadé al seu bloc *Vins de Catalunya* que quan tasta un vi jove, la probabilitat que en surti decebut és força alta: "Pot tractar-se d'un defecte meu o potser té alguna explicació objectiva relacionada amb el fet que, en aquest país, el millor vi va a parar, indefectiblement, a la criança." Segons ell, un negre jove hauria de ser, d'entrada, sabo-



Manel Pujol



Oriol Artigas



Carlos Puñet



Dani Garcia



Teresa Soler

rós i fàcil de beure, hauria de tenir un munt de fruita i, sense exigir-hi la complexitat de la criança i la reducció, hauria de tenir una certa personalitat i un nas fi i engrescador.

**Vins, càmeres, acció**

Són cinc els vins que formen aquest tast, tots joves, de la collita del 2013. Sense fusta.

**El primer és el Marfil Alella Negre Jove, mescla de garnatxa, syrah i cabernet sauvignon.**

Trenca el glaç l'Oriol, que després de degustar el vi en nas, l'assaboreix en boca i tot seguit sentència: "Aquest vi és molt equilibrat. Té un toc de fruita vermella, el punt d'acidesa correcte, un toc cremós, un punt de pebrot vermell i deixa un agradable regust amarg al final. Té textura per poder-lo acompanyar de plats força variats. Me'l prendria esmorçant unes botifarres a la brasa, fetes amb les restes seques de la poda, en plena verema, a la vinya mirant al mar."

La Teresa també se'l prendria amb una escalivada, però una de ben dolça, perquè en destaca que té un punt de maduixa que li aniria d'allò més

**Cap al final del tast la inspiració sembla fluir amb més llibertat**

bé. "L'acidesa i l'astringència en boca són ambdues molt adequades", rebla la nostra única convidada femenina.

Tothom hi està d'acord: és un vi molt equilibrat, amb

notes de fruita vermella (maduixes i móres, però no gaire madures, matisa en Carlos) i amb el punt just d'alcohol.

En Dani destaca que per ell té un punt de llaminadura, però que no embafa: "Té un toc de nata que, mesclada amb la fruita vermella, em recorda el Petit Suisse. És un bon vi perquè la gent que no n'és, de vi, s'hi introdueixi. Potser per a un *freak* del vi hi falta un punt d'acidesa, però és molt meritori. Me'l prendria una nit d'estiu fent una carn a la brasa."


**El segon vi és el Can Pallerolas, mescla de garnatxa i syrah.**

El tast ha començat amb força amb el primer dels vins, però la interpretació de Can Pallerolas del que és un negre jove no deixa pas indiferent ningú.

Aquí les notes de fruita vermella ressalten més: el criteri és unitari. Com també ho és el fet que som davant d'un vi menys estructurat i que disposa de més maduresa: la part verda, com l'herba, hi és més present i el punt lacti es percep lleument i només cap al final. Això el fa un vi més clàssic, més pur i complex que no pas l'anterior (i que la resta).


Sorpren en nas l'Oriol per l'olor floral de margarides i pel punt cítric que tant ell com la Teresa hi troben. També hi crida l'atenció el punt carbònic, d'agulla, que destaquen tant en Manel com en Carlos i la Teresa.


El maridatge i l'emplaçament porten cua: en Carlos se'l prendria acompanyant-lo d'unes galtes de porc a la brasa, sense salsa, a cop de mar des de la serralada Litoral. "Les notes verdes i el cos que




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

té li permeten d'aguantar bé aquesta mena de plats", comenta l'Oriol, que en canvi se'l prendria amb una ventresca de tonyina macerada amb alvocat i una mica de suc de llimona en un sopar íntim amb la parella. La Teresa s'hi veu fent una barbacoa amb amics al voltant d'un pollastre fet a la brasa, mentre que en Manel s'anima a banyar-ne un empedrat amb esqueixada de bacallà amb unes copes. Però l'originalitat màxima, la posa en Dani, que s'ha teletransportat a Sant

## L'originalitat màxima la posa en Dani, que s'ha teletransportat a Sant Sebastià

Sebastià, concretament al Bar Dakara, al barri antic de la ciutat, on se'l prendria amb un pintxo d'agulla de "solomillo a la plancha y pimiento del piquillo". Això fa entrar gana...

### El tercer vi és el Sepo, de Marquès d'Alèlla, fet amb garnatxa i syrah.

Té una arrencada impactant: comença amb un punt sulfurós i frontal, cosa que contrasta molt amb els dos vins anteriors, perquè les notes vegetals hi són més presents i tots hi troben espècies (punts de pebre i orenga) i tocs cítrics que el caracteritzen molt.

Tant l'Oriol com en Carlos i la Teresa hi troben un toc balsàmic i de llimonadura, ja sigui tipus regalèsia i o més lacti, tot amanit per una potent acidesa

i un caràcter que els fa dubtar si duu fusta o no (ja hem aclarit des del principi que cap dels vins analitzats no en duu).

En Dani se'n desmarca assignant aquest vi a una nit de tapes, sobretot per l'acidesa que hi troba, regnada per un empedrat fred de mongetes, pebrot vermell i ceba en un sopar desenfadat amb amics on les ampolles van circulant sense aturar-se. L'Oriol segueix el to informal: una taula d'embotits seguida d'unes favetes amb menta i un xic de xoriço en una casa rural amb amics. Això contrasta amb el sopar íntim a base de pasta fresca a la bolonyesa que proposa la Teresa per destacar-ne l'essència mediterrània, com ho fa també amb la nit d'estiu de lluna mig plena, en un bar de platja, que proposa en Carlos per vestir la tonyina a la planxa amb la que l'acompanyaria.

### El quart protagonista de la nit és el Bouquet d'A Garnatxa Negra.

Denominador comú: àcid, però en el punt just, molt elegant i equilibrat, com si hagués passat per roure americà. El regust cítric i de fruita vermella madura al final del tast predomina en boca. Aquest vi agrada, i molt.

L'Oriol hi destaca en nas unes notes de coco, de pinya colada al principi, però de fruita vermella al final, i també notes làcties, d'ametlla tendra i cítriques a la boca. "El veig amb un pernil salat molt suau acompanyat de pinya", comenta entusiasmat. Això desplega la creativitat d'en Carlos, que replica: "Com que és tan àcid, però ahora tan versàtil, el veig amb una amanida de magra-



Els cinc vins al final del tast, un cop tret l'embolcall de paper d'alumini.

na, un escabetx suau de verat tocat per una essència de vinagre d'arròs, i amb una pinya saltada amb un punt de sucre i Cointreau per rematar-ho. I me'l prendria en qualsevol lloc, aquí mana l'estil d'elaboració al terreny, per tant s'imposa la menja a l'emplaçament, però segur que acabaria en una nit de sexe intens, perquè és un vi molt sensual." La Teresa es decanta per una fusta de formatges autòctons i en Dani per un tataki de tonyina amb maduixa i remolatxa fresca i un toc d'alvocat. En Manel tanca les propostes amb una coca de recapte ben farcida de pebrot, degustada a la terrassa de casa seva amb bons amics.

### Tanquem la vetllada amb el cinquè vi: el So de Can Roda Merlot jove.

Sorpren d'aquest vi la claredat i la poca capa de color, donada sobretot per l'absència de syrah, i també l'evidència de menys graduació alcohòlica. Tots d'acord fins a aquest punt, però aquí comença un festival verd i vermell tant en nas com

en boca: plàtan (Carlos), farigola i romaní (Dani), móres (Manel) i pebrot (Oriol).

El maridatge ainea com no ha passat abans els nostres convidats al voltant de plats i paratges: la caça lleugera, sobretot guatilles, ànecs amb taronja i colomins s'enduen la grossa, tot i que en Dani se'n desmarca amb un escabetx de verat amb pebre negre i un punt de romaní fresc. Aquest vi, amb tot, és el que més tira cap a la muntanya: mentre en Carlos es veu a ple hivern obrint-ne una ampolla per acompanyar la carn a la brasa de després d'una calçotada, l'Oriol se'n va al Pirineu francès on, al caliu de la llar de foc en una cabana de pastor, l'acompanya de la presa que es va fent a foc lent mentre les guspises esclaten deixant un crepitant silenci.

La nit poètica ha començat: les ampolles són quasi buides, tot i que jo les veig mig plenes. Optimista? Escopidors? Petons, abraçades i a dormir, que són quarts d'onze tocats i anem arreglats. ●

## 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  
Batells · 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/



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

AV<sup>19</sup><sub>06</sub>  
ALELLA VINICOLA

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

# L'embalatge d'espart per transportar bótes de vi d'Alella

TEXT: JORDI ALBALADEJO



La foto objecte d'estudi que ens va proporcionar el Vinseum.

Aquest article té l'origen en una fotografia feta probablement els primers anys del segle XX. Es tracta d'un testimoni gràfic que pertany a la col·lecció del Museu de les Cultures del Vi de Catalunya, Vinseum, procedent del fotògraf afincat a Vilafranca del Penedès Adolf Lara (el fons d'aquest autor abasta el període 1890-1935).

La falta de documentació per contextualitzar degudament aquesta imatge deixa a l'aire unes quantes incògnites sobre la datació real i la història dels objectes que hi apareixen, tot i que hem tractat com a mínim d'esbossar-ne una explicació d'acord amb l'interès i la curiositat de la fotografia respecte a la comercialització del vi d'Alella.

Es tracta d'una fotografia d'estudi feta al taller de Jaume

Sabaté i Herms, oficial del ram de l'espart de Vilafranca. Sabaté va arribar a aquesta població el 1876, procedent de Gelida, per treballar en el sector de l'espart. Posteriorment va dedicar-se també a proporcionar empelts de vinyes americanes per reemplaçar els ceps afectats per la fil·loxera i va fundar el Centre Vitícola del Penedès el 1889. Així ens ho explica l'article *Els viviers i la fil·loxera: el Centre Vitícola del Penedès* corresponent a la Peça del Mes, d'abril d'enquany, de Vinseum.

Hi veiem Sabaté assegut amb un diari a les mans al centre d'un grup de persones retratades. És enmig dels seus empleats, alguns dels quals força joves, i dels productes que s'elaboraven al taller: s'hi veu un grapat d'escombres, però sobretot s'hi destaquen unes

fundes rodones allargades que es feien servir per recobrir les bótes de vi quan es transportaven. Entre els quatre models d'estampats amb tela de les tapes, n'hi ha dos on es distingeix "VINO ALELLA SUPERIOR" resseguint-ne el contorn rodó i "VILAFRANCA" al centre; i en un altre "VINO ALELLA SUPERIOR" al contorn i al mig "T. CASALS".

La finalitat d'aquestes fundes devia ésser embalar les bótes de vi elaborat a Alella que s'embarcaven en alguna travessia marítima o bé en un recorregut terrestre que requeria que fossin protegides. Eren fetes d'espart i eren una especialitat del negoci de Sabaté. En relació amb Alella, és la primera vegada que es documenten gràficament, tot i que no en sabem el grau d'utilització en el temps. Podríem

identificar-les en un moment previ o bé coetani al començament de l'embotellament del vi d'Alella.

La vinculació amb Alella ens és ara per ara desconeguda i resulta sorprenent l'ús com a distintius dels noms de les dues poblacions i zones de producció vinícola catalanes. El nom de Vilafranca, on s'elaboraven les fundes i, per tant, del proveïdor de l'embalatge, juntament amb la denominació d'un vi de prestigi pot plantejar-se com un intent de beneficiar-se del renom mutu. ●

## Alella Vinícola

Suposem per la llegenda comercial utilitzada –"Vino Alella Superior"– que podria correspondre a un vi elaborat al celler Alella Vinícola que feia servir aquesta denominació. Per tal de conèixer breument la trajectòria inicial d'aquest celler cal apuntar que l'estiu del 1906 va tenir lloc l'assemblea constituent de la societat Alella Vinícola i va néixer així com a Sindicat Agrícola. Inicialment era format per cinquanta-tres socis fundadors que tenien més de mil ceps al terme d'Alella, o bé el Masnou, Teià i Tiana a valorar pel consell administratiu i construir un celler comunal. Els seus objectius eren millorar el conreu de la vinya i la vinificació, obtenir vins de més qualitat i renovar els canals de distribució i revertir el negoci de manera justa entre els associats. A més de les ampolles aflautades tipus Rhin, els vins del sindicat també es venien en garrafes amb un folre extern protector. El mercat era barceloní, però també es destacava en l'àmbit exportador a unes altres localitats europees i del continent sud-americà.





El personatge de...  
Marquès d'Alella

## Teresa Soler

**"Sóc conscient que el món del vi és, encara, molt masculí"**

Va començar fent recerca mèdica, però aquesta jove biòloga es va adonar aviat que allò no estava fet per a ella. Reconvertida en enòloga, ha passat per unes quantes experiències professionals (i alliçonadores), entre les quals un projecte de celler i una vinoteca familiars, abans d'arribar a Parxet, on és adjunta de direcció general.

**E**ra el juny del 2009 quan Teresa Soler s'incorporava a Marquès d'Allella. Començava a preparar-se la campanya de la verema i calia reforçar la plantilla. Aleshores va entrar a formar part de l'equip de laboratori, fent tasques de celler, de control de qualitat. Amb pocs anys va ascendir fins a ser adjunta de direcció, amb responsabilitat sobre el màrqueting i la comunicació, la gestió de proveïdors i l'administració tècnica.

## "Sóc una persona força social i m'agrada molt compartir amb la gent"

"La situació econòmica no permet de fer grans accions de màrqueting, però intencem participar en les fires que creiem estratègiques, col·laborar amb producte en esdeveniments que considerem destacats, però seleccionem molt. No ens podem permetre de fer grans publicitats. També enviem mostres a les guies que considerem interessants que tastin el nostre vi, com la *Peñín*, la *Gourmets*, la *Guia de Vins de Catalunya...*, i això per a totes les marques de la casa", comenta. Això comporta hores i hores d'omplir formularis i fitxes de vins, estar al dia de tots els productes i, sobretot, saber-ho comunicar. "Ara ja no tinc temps de trepitjar laboratori. Una vegada la setmana vaig a Avinyonet i dono un cop de mà amb el tiratge, per no perdre el contacte amb la feina de celler. Però la veritat és que això ha quedat ara ja molt en segon terme. En certa manera, a vegades trobo a faltar ser entre dipòsits i tastar els vins en procés d'elaboració, fer més seguiment del procés enològic."

**Des d'un laboratori... mèdic!** Al grup Parxet, hi va arribar a través del seu director tècnic, Xevi Carbonell, antic

company d'estudis de la carrera de biologia. Uns estudis que va realitzar la Teresa amb la idea de dedicar-se a la investigació mèdica, el somni que l'havia acompanyat d'adolescent. "Quan vaig acabar la llicenciatura em van donar una beca predoctoral per fer recerca i durant tres anys vaig estar fent investigació en un laboratori sobre el càncer de pròstata. Quan em quedava un any per lliurar la tesi doctoral em vaig adonar que no era el que jo volia i ho vaig deixar", exposa amb fermesa i convenciment. "No m'he penedit mai d'haver deixat el doctorat. Crec que sóc una persona força social i m'agrada molt compartir amb la gent. I amb la tesi doctoral, era impossible."

El 2007 començava així una nova etapa, la dels estudis d'enologia a la Universitat Rovira i Virgili, amb la perspectiva, a més, d'iniciar un recorregut pel món del vi des del que podria ser el seu propi celler. "En aquell moment el meu pare engegava un projecte d'un petit celler a Bonastre, al Penedès, en una finca d'unes quatre o cinc hectàrees de vinya", explica amb una certa tristesa perquè, malauradament, "quan ja ho tenien gairebé

## Abans d'entrar a Parxet, Soler va passar per Vall-Llach i per un celler de Napa Valley

tot a punt per començar, es va barallar amb el seu soci i li va vendre la seva part. A això s'hi va sumar una malaltia molt greu que el va obligar a anar-se'n a viure a Barcelona, per ser a prop dels hospitals".

Durant aquest període, la Teresa va fer la llicenciatura d'enologia compaginant-la amb una primera feina a Vall-Llach, el celler que Lluís Llach té a Porrera. L'enòleg i actual cosoci, Albert Costa, havia estudiat amb ella i tot

i que el primer curs d'enologia no està pensat perquè es facin pràctiques més enllà del laboratori de la facultat, tots dos s'ho van combinar per repartir-se la feina i poder estar al dia del celler i les classes.

Quan va acabar la carrera, la Teresa volia viure noves experiències i se'n va anar amb tres companys més a Califòrnia, a fer les pràctiques a Folio Winemakers, un petit celler del grup Mondavi a Napa Valley. "Vaig dur-hi a terme una campanya de verema, de l'agost al novembre del 2008, just abans d'obrir la botiga." I és que l'ànim emprenedor de la família continuava viu i per això, una vegada recuperat el pare, van obrir una ambiciosa vinoteca i botiga gourmet de 600 m<sup>2</sup> al cor de Barcelona, el Llangardaix Sibarita.

Mescla de restaurant, botiga, vinoteca..., en poc temps s'hi van acostar molts cellers per anar-hi a presentar els seus vins, participar en sessions de tast, maridatges i més activitats que conduïa la mateixa Teresa. Encara se'n poden trobar ressenyes, d'aquella època, a la xarxa. Tot i ser un negoci ben dissenyat, era el setembre del 2008: "Era el principi de la crisi econòmica i només vam poder aguantar un any. Vam tancar el novembre del 2009. Però hi vaig aprendre moltíssim."

### Un món d'homes

Tot i la seva joventut, amb trenta-tres anys la Teresa ha acumulat ja prou experiència per haver-se adonat que difícil que és per a una dona obrir-se pas i sobretot guanyar-se el respecte en el món del vi. "Sóc molt conscient que és un món molt masculí. Quan vaig començar, una de les primeres feines que vaig fer va ser de comercial en una campanya de Nadal a Vinus&Brindis. Hi venien molts senyors demanant consell i recomanació per comprar vins i quan sortia jo i els intentava orientar, fent-los preguntes sobre què buscaven i amb què el volien

prendre, em deien amb cara de sorpresa: "Tu ets la que hi entens, de vins?" Aquesta percepció, la va ratificar quan després, al Llangardaix Sibarita, els clients continuaven dubtant que fos ella qui podia parlar-los de vi. "Si veien el meu pare feien

## "De les males experiències n'he après molt, m'han ajudat a créixer com a persona i com a professional"

el gest de preguntar a ell. A mi no m'escoltaven gaire. I ell els havia de dir: 'És ella qui en té els coneixements i la formació!' Sovint noto que se'm considera la nena i prou. I tampoc m'hi ajuda que normalment la gent em posi menys anys dels que tinc."

### I de cara al futur?

"La feina que he estat fent, sobretot aquest últim any, amb inspeccions, auditories tècniques..., m'ha permès d'aprendre moltíssim de la gestió general d'un celler. Ara mateix toco molts camps i, menys les finances, faig una mica de tot", constata, després d'haver repassat la seva curta, però intensa, trajectòria. Tot i així, a diferència de molts altres companys de professió, no aspira de moment a tirar endavant un projecte propi de celler. "Amb l'experiència que he tingut amb els negocis familiars, en què vam patir molt, ara per ara no em veig amb el meu propi celler. Si guanyés l'Euromillones, sí, però no arriscaria els meus estalvis ni demanaria un crèdit per muntar un celler propi. No m'hi veig, no ho tinc idealitzat, perquè conec realment tots els riscos que hi ha al darrere." Segura de si mateixa, i amb tranquil·litat, afirma: "De les males experiències, n'he après molt, tot ha ajudat a formar-me i créixer com a persona i professional." ●

# VIGILA AMB AQUESTA BÈSTIA



Per molt inofensiva que sembli, una barbacoa pot convertir-se en el pitjor depredador del bosc i és una de les causes més freqüents d'incendis forestals a Catalunya. Perquè qualsevol descuit pot convertir-se en una bèstia perillosa per al nostre entorn. L'espurna d'una barbacoa, d'una radial o d'una eina de bricolatge, una cigarreta mal apagada, uns focs d'artifici, una crema no ben controlada de rostolls... La prevenció és la millor arma per combatre-les, i garantir la protecció de les persones i del medi natural.

**AL BOSC, QUALSEVOL DESCUIT POT SER EL PITJOR DEPRADOR.  
EN CAS D'INCENDI, TRUCA AL 112.**



Diputació  
Barcelona



Mancomunitat  
de Catalunya  
1914 2014



1714 / 2014



Generalitat  
de Catalunya

Informa't del risc d'incendis en temps real a [#vigilaambaquestesbesties](#)



[@emergenciescat](#) [@112](#) [@bomberscat](#) [@transit](#) [@meteocat](#) [@mossoscat](#) [@agriculturacat](#)

# Un gran esdeveniment cabrilenc

Lina Morales, alcaldessa de Cabrils, ens convida a gaudir de la Mostra Gastronòmica

**LINA MORALES**  
Alcaldesa de Cabrils



**L**a Mostra Gastronòmica és un gran esdeveniment per al nostre municipi perquè reuneix al voltant seu la gran majoria de cabrilencs i cabrilenques i també una gran part de la comarca.

Un dels referents de la mostra és que ja des del començament ha mantingut la tradició que tots els vins que s'hi ofereixen són DO Alella, on pertany Cabrils. I també és important fer comarca.

De fet, quan ara fa vint-i-set anys es va començar a gestar aquesta mostra, pionera al Maresme, ningú no creia que tindria el ressò que té actualment. Es va situar al centre del poble, però el tercer any vam haver de buscar-hi un altre espai perquè va quedar petit: la vam dur a l'escola l'Olivera, on encara es fa.

Som conscients que sense la implicació dels hostalers del municipi, els de l'època i els d'ara, no s'hauria aconseguit l'èxit que té. Però un esdeveniment d'aquestes dimensions en part també

és reeixit per la col·laboració de molta més gent: directors que hi han anat passant, brigada, treballadors de l'ajuntament, policia, comerciants... Però, sobretot, per la participació i la bona acollida de tot el poble.

Hi ha hagut anys en què l'esforç s'ha hagut de multiplicar a causa, per exemple, de les inclemències atmosfèriques, com quan a poques hores d'inaugurar una gran pluja o un fort vent ens han malmès les instal·lacions. Però tot i així la mostra ha obert la porta puntualment.

És un orgull com a municipi ésser coneguts a tot arreu, entre més coses per una mostra gastronòmica com la nostra.

La mostra és oberta al llarg de quatre vespres i hi podreu trobar una gran diversitat de plats, postres, bons vins i caves, artesanía, comerç i alguna sorpresa que de segur que ha de fer que tots passeu una bona estona envoltats de natura i amb dos grans menjadors, l'un de cobert i l'altre a l'aire lliure, per gaudir d'aquestes nits a la fresca en companyia de familiars o amics. Tot un esdeveniment que no us podeu perdre.

Des de Cabrils us convidem a venir a conèixer les excel·lències del nostre poble. Estem segurs que no serà l'última vegada que ens visitareu: repetireu! ●



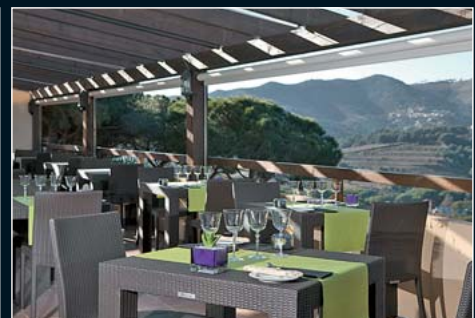
**PACKS ROMÀNTICS, TARIFES D'EMPRESA...**

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

## Nova carta del restaurant

- Menú laborable a 15€
- Menú gourmet a 25€
- Menú degustació ànec a 35€
- Menú de grups a partir de 35€

Av. Sant Mateu, 5-9 · Alella  
Tel. 93 540 78 57  
[www.hotelportadalella.es](http://www.hotelportadalella.es)



**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

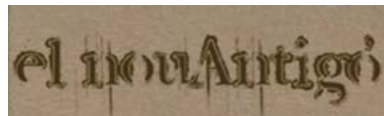


Riera Fosca, 18 · Alella · Tel. 93 540 10 33  
www.museudelsangels.com

**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 Rebost dels Sentits*

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



**CAN PALLAROLAS**  
vi arrelat a la nostra terra.

**EL VI D'ARGENTONA**

ALELLA D.O. ALELLA



**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



**27**  
**MOSTRA**  
**GASTRONÒMICA**  
**COMERCIAL I D'ARTESANS**  
**CABRILS**  
**DEL 15 AL 18 D'AGOST DE 2014**

Organitza



Col·labora

