

# Papers de vi

Núm. 36 · Verema 2015

DO ALELLA · ENOTURISME · GASTRONOMIA · CULTURA

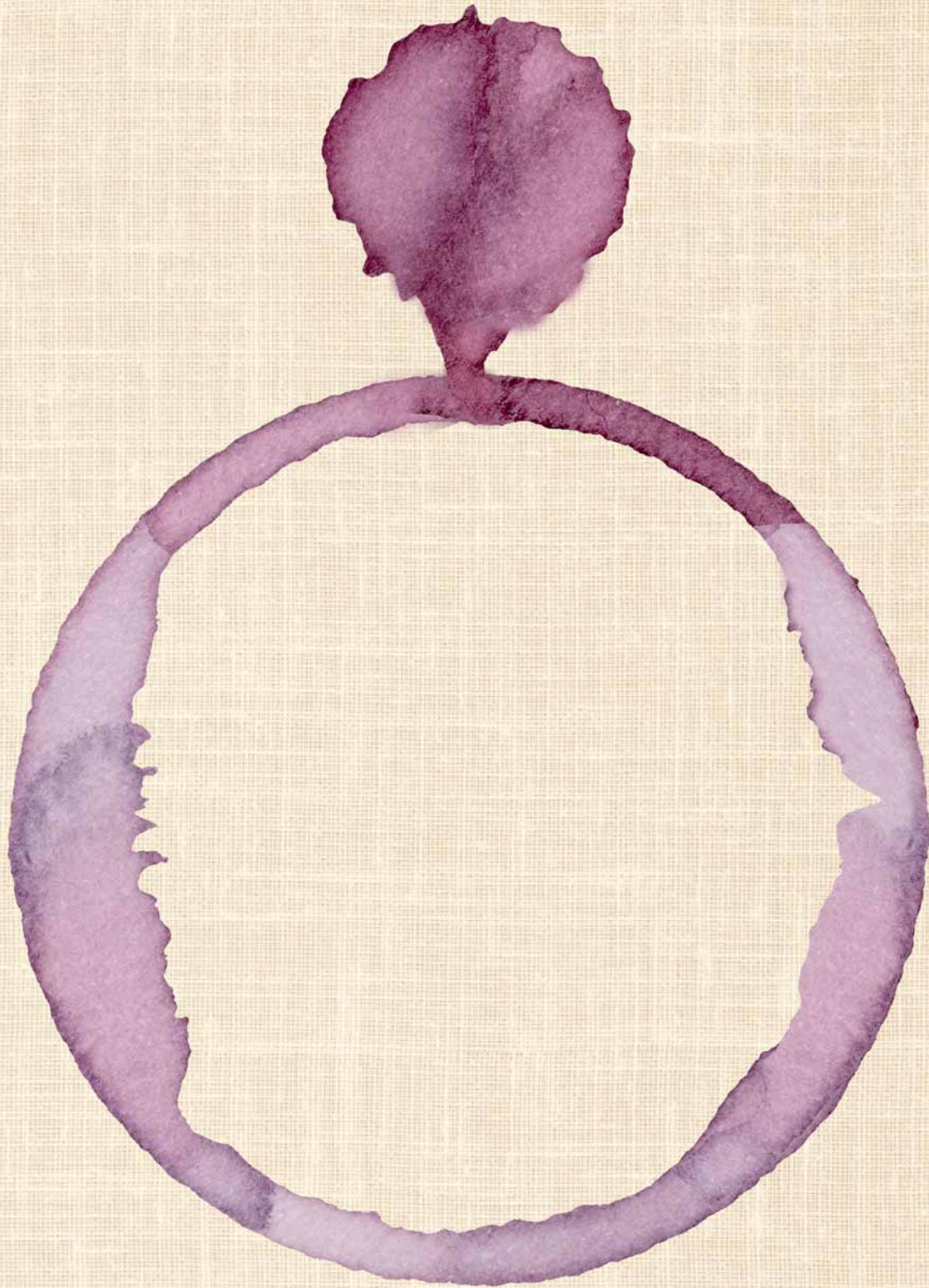


## El renaixement dels vins dolços i generosos a la DO Alella

Josep Roca atrapa el gust  
dels vins de fa cent anys

Paco Solé Parellada,  
el senyor del 7 Portes

Les olors (i les pudors)  
en la literatura



# EMÒCIONS

SORLI

Vine a descobrir la bodega més innovadora i exclusiva de tot el Maresme.  
A Sorli Emocions trobaràs des del Bordeus més sofisticat fins a un vi de Finca gairebé desconegut. T'esperem amb  
prop de dos mil vins, caves i destil·lats que aconseguiran emocionar-te.

**PLAÇA CAN NOLLA, 1 · VILASSAR DE DALT · TEL. 937 537 184 · AUTOPISTA C32 · SORTIDA 92**  
**[www.sorliemocions.cat](http://www.sorliemocions.cat)**

# VI Setmana del vi DO ALELLA

**Del 18 de setembre  
al 4 d'octubre de 2015**

Xerrades, tast, maridatges de tota mena,  
gastronomia, música, cinema, ioga, literatura,  
activitats infantils, debat, esport, arquitectura,  
història, teatre, pintura...

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



Enoturisme  
DO Alella



Papers  
de vi



Consorci de Promoció  
Enoturística del Territori  
DO Alella



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



ALTA ALELLA  
PRIVAT



Visita'ns i deixa't seduir...



Turisme del vi personalitzat: +34 628.624 .182 / [enoturisme@altaalella.cat](mailto:enoturisme@altaalella.cat) / [www.altaalella.cat](http://www.altaalella.cat)

IN NATURALIBUS VIVE VALEQUE



# 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



*Beu amb  
moderació,  
gaudeix  
sense límits*

## HAN COL-LABORAT EN AQUEST NÚMERO



La coberta d'aquest número presenta una composició de fruites, formatges i peces de rebosteria que són elements que acompanyen els vins dolços, protagonistes de la revista. El muntatge, a càrrec del dissenyador gràfic Josep Puig, amb la col·laboració del fotògraf Pierre Caufapé, evoca l'obra de Giuseppe Arcimboldo, pintor italià del segle XVI, conegut per les seves representacions del rostre humà a partir de flors, fruites, plantes, etc. Agraïment: Patisserie Miquel, del Masnou.

Edita  
**ASSOCIACIÓ CULTURAL  
REVISTA ALELLA**

Carrer Eduard Serra i Güell, 2  
08328 Alella

redaccio@papersdevi.cat  
www.papersdevi.cat  
www.facebook.com/papersdevi

Director editorial:  
**Ramon Ruiz**

Idea i direcció:  
**Montserrat Serra**

Redactor en cap i fotografia:  
**Òscar Pallarès**

Disseny gràfic i maquetació:  
**Josep Puig**

Correcció:  
**Martí Crespo**

Producció:  
**RRB**

Impressió:  
**Comgrafic**

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

2 euros

Dipòsit legal: B-47946-2009



**Cristina Armengol**, bibliògrafa. Ha escrit l'article *Plats, fogons i vinyes: menjar i beure a Can Magarola, una masia del segle XVIII*. Cristina Armengol és fundadora de l'empresa Olim Liber, una consultoria bibliogràfica i llibreria en

línia especialitzada en llibre antic. Ofereix un servei integral, una mirada professional que abasta un ampli ventall d'àmbits vinculats a la bibliografia i la documentació, des de la catalogació fins a la transcripció paleogràfica i la traducció de documents, passant per la recerca, l'acompanyament a fires i l'atenció al públic, la taxació, l'assessorament en la formació de col·leccions i la venda de llibres antics, mapes i documents des d'època medieval fins al segle XVIII.



**Oriol Artigas**, viticultor i enòleg.

Participa en el tast de tots els vins dolços i generosos que s'elaboren a la Denominació d'Origen Alella. Nascut a Vilassar de Dalt el 1981, és professor i coordinador del cicle

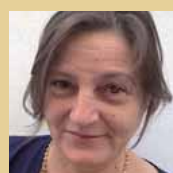
formatiu de grau superior de gestió comercial i màrqueting vinícola de l'Institut d'Alella. També elabora el seu propi vi a partir del conreu de dues vinyes, una a la Vall de Rials d'Alella, la peça d'en Blanch, i l'altra a Vilassar de Dalt, la Prats. D'aquestes dues vinyes, avui n'elabora quatre vins: La Prats, Rosat d'en Blanch, Peça d'en Blanch i Coster d'en Blanch.



**Sebastià Bennasar**, escriptor.

És l'autor que signa la secció "Vins de memòria", on personatges del món de la cultura evocuen algun episodi biogràfic en què el vi té un paper destacat. En aquest cas, Bennasar ens parla de la vivèn-

cia i relació que va tenir amb els vins portuguesos arran d'una estada llarga en aquest país. Nascut a Palma el 1976, Bennasar també fa de periodista, traductor i crític literari. És director de Tiana Negra, festival dedicat a la novel·la negra en català. També és cofundador de Bearn, una iniciativa que inclou una escola d'escriptura i cursos culturals, una revista literària i una agència de comunicació cultural. El 2014 va impulsar Nova Editorial.



**Núria Campmajó**, artista.

Ha il·lustrat l'article de Vicenç Pagès Jordà *Les olors en la literatura*. Campmajó és nascuda a Alella i s'ha format a l'Escola Massana de Barcelona. Durant les dècades dels 1980 i 1990 va exposar en sales i

galeries d'art com la Fundació Barceló de Palma, la galeria Jordi Barnadas de Barcelona, la Sala Vinçon de Barcelona, l'Artexpo New York Javits Convention Center, la Galleria d'Arte Moderna Alba a Ferrara (Itàlia) i Artexpress a Barcelona i Girona.



**Joan Lluís Gómez**, sommelier.

Participa en el tast de tots els vins dolços i generosos que s'elaboren a la Denominació d'Origen Alella. Nascut a la Palma de Cervelló el 1972, Joan Lluís Gómez és el sommelier del restaurant Sant

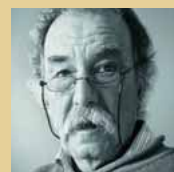
Pau de Sant Pol de Mar, reconegut amb tres estrelles Michelin, al capdavant del qual hi ha la cuinera Carme Ruscalleda. El celler del restaurant Sant Pau aplega més de vuit-centes referències vinícoles de tot el món i la seva especialitat és l'harmonia del menú de Carme Ruscalleda amb vins catalans.



**Vicenç Pagès Jordà**, escriptor.

Ens ofereix el reportatge *Les olors en la literatura*, on aplega una trentena de fragments d'autors de totes les èpoques on parlen de les olors (i les pudors, també). Nascut a Figueres el 1963, Vicenç Pagès Jordà ha

escrit novel·les com *El món d'Horaci*, *Els jugadors de whist* (Premi Crexells 2009) i *Dies de frontera* (Premi Sant Jordi, 2013); reculls com *El poeta i altres contes* i assajos com *Un tramvia anomenat text*. El 2014 fou guardonat amb el Premi Nacional de Cultura. És professor de llengua i estètica a la Facultat de Comunicació Blanquerna i col·labora en mitjans com *El Punt Avui*, *El Periòdic* i *L'Avenç* ([www.vicenccpagesjorda.net](http://www.vicenccpagesjorda.net)).



**Pep Quintana**, gastrònom.

Ha elaborat el reportatge sobre la cuina de mar i el cuiner Joan Majó. Quintana és un personatge polifacètic: viatger especialitzat en el nord de l'Àfrica i el Pròxim Orient, ha col·laborat en programes de te-

levisió i en premsa escrita, sovint com a periodista gastronòmic. És autor dels llibres *Barques i fogons*. *Del Llobregat a la Tordera* (Editorial el Mèdol), *El peix a taula*. *Un receptari d'Arenys* (Editorial Llibres del Setciències), amb Ignasi Massaguer, i *La ratafia dels raiers*. *Història d'un licor pirinenc* (Garsineu Edicions). També ha publicat el llibre de relats *Ni l'apuntador* (Editorial Llibres del Setciències).



**David Roman**, enginyer tècnic industrial i periodista.

Ha entrevistat el propietari del restaurant 7 Portes. És redactor habitual de *Papers de vi*. Combina les seves feines d'enginyer projectista dedicat al sector de la moto, amb les tasques de redacció per a la revista del Col·legi d'Enginyers de Barcelona i el bloc d'enginyeria Tecnos. També és autor d'il·lustracions i és l'impulsor i organitzador del Cicle de Cinema Sobre Dues Rodes.



**Montse Velasco**, sommelier.

Participa en el tast de tots els vins dolços i generosos que s'elaboren a la Denominació d'Origen Alella. Guanyadora del Nas d'Or 2011, és la sommelier del restaurant la Cuina del Guinardó, propietat de la seva família. El restaurant, que també té un apartat que és botiga, ofereix al voltant de les dues-centes referències vinícoles. En el programa de la Festa de la Verema d'Alella, Montse Velasco ofereix la classe magistral titulada *Tast a colors*.

- 10 De setembre a setembre**  
Resum de l'any vinícola a la Denominació d'origen Alella i primeres informacions del desenvolupament de la verema 2015.
- 18 El renaixement dels vins dolços i generosos a la DO Alella**  
Després d'una època d'oblit, els vins dolços i generosos tornen a brillar per mèrits propis, enllaçant la tradició des de l'avantguarda.
- 26 Tots els dolços i generosos de la DO Alella**  
Un tast amb els sommeliers Montse Velasco i Joan Lluís Gómez i l'enòleg Oriol Artigas.
- 32 Josep Roca atrapa el gust dels vins de fa cent anys**  
Relatem el tast que va fer el sommelier del Celler de Can Roca mirant de recuperar el gust dels vins de fa cent anys, tot interpretant la carta de vins d'un establiment emblemàtic de la Barcelona de 1915.
- 40 Joan Majó i la cuina de mar més popular**  
Anem a pescar aranyes amb el cuiner d'Arenys de Mar Joan Majó, que després ens brinda un suquet i altres receptes fetes amb peixos senzills de la nostra costa.
- 51 Quatre viatges a l'ànima portuguesa**  
L'escriptor Sebastià Bennasar és el protagonista de la secció Vins de memòria.
- 53 Paco Solé Parellada, el senyor del 7 Portes**  
Entrevista amb el propietari del restaurant llegendari 7 Portes de Barcelona, home de ciència i paelles.
- 63 Plats, fogons i vinyes: menjar i beure a Can Magarola, una masia al segle XVIII**  
Un document d'arxiu, que és un inventari detallat de béns, ens permet viatjar a la cuina i els conreus d'aquesta masia alellenca el 1723.
- 68 Les olors en la literatura (primera part)**  
L'escriptor Vicenç Pagès Jordà recull fragments d'obres de la literatura universal en què les olors (i les pudors) en són protagonistes.

## Raons de ser

Una de les raons de ser de la revista *Papers de vi* és entendre i fer entendre la Denominació d'Origen Alella, fer-la visible, presentar-ne els protagonistes, cercar-hi les singularitats, els elements que la caracteritzen, sobretot aquells que la situen a l'avantguarda dels vins catalans. Així, en reportatges anteriors hem donat a conèixer la voluntat de l'actual Consell Regulador, presidit per Quim Batlle (enguany renovat en el càrrec), de convertir Alella en la primera denominació d'origen que elabora majoritàriament els seus vins a partir de l'agricultura ecològica. També hem parlat dels vins naturals que es fan en aquest territori vinícola o de l'esforç dels cellers per situar-se en l'àmbit de l'enoturisme de qualitat. És des d'aquesta perspectiva que en aquest número volem parlar dels vins dolços i generosos que fan els cellers de la Denominació d'Origen Alella. Perquè avui alguns d'aquests vins són els més internacionals que té el territori i hi donen un caràcter propi, imprescindible per diferenciar-se.

Ahora, hem volgut recuperar la tradició d'elaborar vins dolços i generosos a Alella, perquè van ser els que durant una bona part del segle XX, sobretot durant la primera meitat, van convertir els vins d'Alella en els preferits dels consumidors de Barcelona. Avui hi ha tota una generació de professionals i consumidors que no saben quins vins van prestigiar i destacar el territori vinícola d'Alella, com s'elaboraven i per què es van deixar de fer. És un patrimoni del passat que s'ha de sumar al renaixement del present.

Per una altra banda, relatem un tast excepcional del sommelier Josep Roca, del Celler de Can Roca, mogut per la voluntat de recuperar el gust dels vins de fa cent anys a partir de la interpretació de la carta de vins d'un establiment fundat el 1915. Josep Roca va incloure en el tast un generós sec d'Alella Vinícola del 1966. Va advertir de la necessitat de mirar el passat per repensar el present i per encarar el futur. D'aquesta manera, sense proposar-nos-ho, aquest tast també reforça el renaixement dels vins dolços i generosos de la DO Alella i la necessitat de relligar-los amb la tradició vinícola pròpia, perquè és la manera de construir un relat més dens, més sòlid, amb continuïtat, associat a un prestigi i a un fet centenari.

La revista també ofereix una entrevista en profunditat amb Paco Solé Parellada, el propietari del restaurant 7 Portes, tota una institució de Barcelona. Aquest humanista fa una conferència dins el programa de la Festa de la Verema d'Alella 2015, sobre la història del restaurant. L'entrevista, doncs, ajuda a situar el personatge per gaudir-lo encara més.

El vi d'Alella va lligat a la Mediterrània. I així com la cuina del Maresme és d'horta, també és una cuina de mar i de peixos discrets, potser poc valorats, però gustosos i nutritius. El gastrònom Pep Quintana ens acosta a aquesta cuina de pescadors a través del cuiner Joan Majó d'Arenys de Mar, propietari del restaurant Can Majó. Una jornada marinera per presentar alguns plats saborosos fets amb peixos a voltes rebutjats a la llotja pel baix preu, però, en canvi, assequibles a les butxaques de tothom.

I, finalment, cal destacar un document d'excepció que és el treball de l'escriptor i crític literari Vicenç Pagès Jordà, que va presentar en una sessió dels Juliols de la UB d'Alella, un curs que s'ha recuperat enguany amb el títol "Vi, alimentació i paisatge". Es tracta d'un recull de fragments d'obres literàries de tots els temps que tenen la característica de tractar el món de les olors. Ja sabem com en són, d'importants, les aromes (de tota mena) en el vi. Per això, mirar-nos-les a través de la literatura ens pot ajudar a entendre-les i, sobretot, trobar-hi noves metàfores, unes altres maneres d'expressar-les. Les paraules en el món del vi són essencials.

Bona festa i bons vins!



Seqüència fotogràfica de la vinya de La peça d'en Blanch a la Vall de Rials (Alella), durant un any, de setembre a setembre.

# De setembre a setembre

TEXT I FOTOS: ÒSCAR PALLARÈS

**A**ny a any, l'activitat a la DO Alella no para de créixer. I amb l'augment de l'activitat, també creix el nombre de notícies que es generen al voltant seu. La més important del curs vinícola que s'acaba, sens dubte, és la inauguració del nou celler d'Alta Alella, el Celler de les Aus, dedicat als vins sense anhídrid sulfurós afegit i als vins especials. Centrat en els vins "radicals", diuen a Alta Alella. Però el darrer any han passat moltes coses més: Quim Batlle ha estat reelegit president del Consell Regulador de la DO Alella, Premià de Dalt s'ha incorporat al Consorci de Promoció Turística del Territori DO Alella, Alella Vinícola ha descobert una nova varietat de raïm negre única de la DO Alella (la que a nosaltres ens agrada anomenar *pansa negra*), l'Incavi ha instal·lat dos plafons a l'autopista C32 informant els conductors que és a la DO Alella, Roura ha plantat dues hectàrees de vinya nova... També es destaca l'obertura de dos establiments nous: Sorli Emocions, amb una vinoteca amb més de dues mil referències (entre les quals hi ha un bon nombre d'Alelles) i el Gastrobar Orfila, amb una interessant oferta de tapes i "platllos" amb especial atenció als nostres vins.

## Nous productes i canvis

Són set, els nous vins DO Alella que aquest any han arribat a les lleixes de les vinateries. Al vi de *Papers de vi* (l'Alè d'Èol,



Vinya a la vora del mar, tret distintiu de la DO Alella.

80% picapoll i 20% pansa blanca del 2013, elaborat per Quim Batlle), s'hi han sumat l'Orígens Rosat i el Blanc (el vi de Badalona, que des del 2014 ja és DO Alella); l'escumós Gran Minguet de Can Roda; el Magrana rosat, de Quim Batlle; la garnatxa negra jove de Roura, i la pansa blanca el Cau d'en Genís, d'Alta Alella. L'AA Bruel ha canviat de nom per dir-se AA Bruant, per un problema de registre de marca, i algunes ampolles de Marquès d'Alella han passat a dir-se Raventós d'Alella. Ha entrat en escena el projecte Dotzevins, amb un Alella elaborat per Bouquet d'Alella, i hi ha hagut canvis en el 3 de Testuan i en el Marfil Clàssic (que incorporen garnatxa blanca en els cupatges

respectius). A més, el Mayla (rosat d'Alella Vinícola) ha esdevingut el primer vi de la DO a sortir al mercat amb tap de corona.

## Els nostres vins es posicionen

Ja fa anys que a cada número de *Papers de vi* tenim l'oportunitat d'explicar algun premi o reconeixement que han rebut els vins de la DO Alella. I amb el pas del temps, el degoteig és cada vegada més intens. El mes d'octubre es van lliurar els premis Vinari 2014, que van guardonar el Marfil Generós Semi doblement, com també el Vallmora, el Bouquet d'A Blanc i el cava Privat Brut Nature. Un mes més tard sortia al carrer la *Guia de Vins de Catalunya*, on els Alella també

Aquest any la DO Alella ha posat al mercat set nous vins





## Resum d'un curs vinícola sense descans marcat per la inauguració del nou Celler de les Aus i la publicació de la *Guia d'Enoturisme de la DO Alella*.

### Els vins de la DO han tornat a rebre un munt de reconeixements, tant a escala catalana com internacional

són molt ben valorats. Els millors blancs joves, segons els seus autors, són el Bouquet d'A Blanc, el 3 de Testuan i l'In Vita, i els millors blancs amb fusta l'Ivori, el Bouquet d'A Blanc+, l'AA Lanius i el Galàctica. La sorpresa agradable de la guia del 2015 en l'apartat de rosats va ser que el més ben puntuat (9,28 punts) fou el nostre Rosat de Pansa, el primer vi de pansa rosada de la DO Alella. En l'apartat de negres van triomfar els vins joves, amb especial força les notes de l'AA Garnatxa i el Can Pallarolas, i en la secció d'escumosos els més ben puntuats són els caves d'Alta Alella i els escumosos Marfil. Com és habitual, els Marfil també s'enduen les millors notes de l'apartat de dolços i generosos.

El mes de juny es va publicar l'esperada llista Parker dels vins catalans. El vi que en surt més ben puntuat és l'AA Tallarol (amb 92 punts), però també hi apareixen, amb 90 punts, els Bouquet d'Alella Blanc, Blanc+ i Syrah, el Parfum de Viognier (Marquès d'Alella), l'AA Bruant i l'AA Privat Opus Evolutium.

Durant el darrer any, l'AA Mirgin ha estat doblement premiat (amb 96 punts i aparició al quadre d'honor de l'*Anuario de los vinos* que publica el diari *El País*, i amb una medalla d'or a l'International Wine Challenge). El Challenge International du Vin, fet a Bordeus al maig, va atorgar una medalla de bronze al Bouquet d'A Blanc+.

A més, la fira Vinum Nature va reconèixer amb la Golden Leaf el Bouquet d'A Syrah i el Dolç Mataró, i la fira Hofex de Hong Kong va valorar el Marfil Generós Semi amb una medalla de plata.

#### El vi... amb bona teca

El calendari vinícola és ben farcit de jornades en què la teca és la protagonista. L'any passat la Festa de la Verema d'Alella va celebrar el quarantè aniversari: a la festa i la mostra gastronòmica habituals, s'hi van sumar (amb un enorme èxit) la conferència del Master of Wine Pedro Ballesteros i les classes magistrals dels sommeliers Ferran Centelles, Meritxell Falgueras i Rosa Vila. També van celebrar Festes de la Verema a Teià i a Cabrera de Mar. Poc després va tenir lloc la Jornada Gastronòmica de Tastets de Vallromanes i la Fira del Llaminer, a Vilanova del Vallès. Amb l'arribada del bon temps, Tiana va acollir el Tast Tiana i el mes d'agost, i malgrat la pluja, Cabrils va esclatar amb la seva mostra, que continua essent el referent gastronòmic del territori DO Alella.

#### I l'enoturisme continua agafant força

Més enllà del gran esdeveniment anual de l'enoturisme, la Setmana del Vi DO Alella, que l'any passat va moure més de tres mil persones al voltant d'una colla d'activitats pensades per acostar el vi i la DO

Alella al gran públic, la millor notícia de l'any és la publicació de la *Guia d'Enoturisme de la DO Alella*, obra de Lluís Tolosa i Clara Antúnez. Es tracta d'un llibre que recull informació de tots els elaboradors, una fitxa de cadascun dels vins de la DO i un munt de visites recomanades (restaurants, museus, vinateries, hotels, jaciments arqueològics...).

Per la seva banda, els cellers continuen organitzant activitats a les seves instal·lacions. Es destaquen les activitats infantils, la música en directe i els àpats a Alta Alella, el Festival Bouquet d'Alella (que n'ha fet amb molt d'èxit la segona edició aquest estiu), les jornades de portes obertes i els concerts de música clàssica a Parxet, les activitats originals (gòspel, marxa nòrdica...) a Can Roda i la gran aposta d'Alella Vinícola, el Tast Mediterrani: un viatge amb veler de Barcelona al Masnou amb posterior visita a les vinyes i dinar al Celler Marfil. Aquesta iniciativa va merèixer el premi a la millor iniciativa enoturística que atorga l'Ajuntament d'Alella. Un ajuntament que aquest any ha ampliat l'oferta de l'Enotast amb el Mostast, un tast infantil dirigit per la pedagoga i experta en vins Eli Vidal. A més, l'Ajuntament d'Alella ha presentat fa alguns mesos la nova imatge enoturística i l'eslògan "Alella, la vinya de Barcelona", amb què pretén captar visitants procedents de la capital (autòctons o turistes). ●



Un dels plafons que l'INCAVI ha instal·lat a la C32. 2. Quim Batlle, president reelegit del CRDO Alella. 3. Inauguració del Celler de les Aus. 4. Un operari del celler Roura, despampolant una vinya de pansa blanca a la Vall de Rials (Alella).



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



**BODEGAS  
CASTILLO DE SAJAZARRA**

RIOJA ALTA - EBRAGA

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



## Raïm sa i graduació moderada: una bona anyada

La verema d'enguany arriba marcada per una primavera i un començament d'estiu inusualment calorosos que han fet madurar el raïm molt de pressa. A mitjan agost van succeir-se uns quants dies de pluja i baixes temperatures. Vicenç Galbany, director tècnic d'Alta Alella, ho explica: "Ens vam espantar una mica, amb la pluja; cinc dies seguits d'humitat al raïm podien haver estat perillosos, però el sol va tornar a sortir i ens ha anat de conya! El raïm està saníssim i només va una mica avançat respecte als altres anys. Caldrà collir-lo una mica abans; penso que serà una bona anyada de vins amb una graduació moderada." Nico García, viticultor de Roura, hi està d'acord: "Tenim un raïm preciós i espectacular, però tinc la sensació que aquest any tindrem poc grau."

Xavier Garcia, enòleg d'Alella Vinícola, explica: "Algunes vinyes van arribar una mica justes al mes d'agost, però aquests ruixats els han anat de meravella. Pensàvem que la verema s'avançaria força, però els aiguats sembla que ho han posat tot a lloc i les plantes estan en equilibri i amb un raïm saníssim." Preguntat per com serà l'anyada, aventura que "si no plou gaire més, serà un molt bon any. Segurament un any de poca acidesa, per l'excés de calor a la primavera i l'estiu, però una bona anyada i amb uns rendiments més baixos que l'any passat". Quim Batlle, president del Consell Regulador, hi està d'acord: "Serà un bon any, molt millor que no l'any passat. La falta de pluja dels mesos anteriors ha fet que la planta pateixi i això fa que el raïm sigui de més bona qualitat. A més, el nivell de sanitat a tota la DO és impecable!"

Toni Cerdà, viticultor i propietari de Bouquet d'Alella, es mostra content: "Serà la millor anyada des que vam inaugurar el celler! Semblava que tot anava molt d'hora, però ara s'ha estabilitzat. El raïm està fantàstic i sembla que el temps hi acompanyarà... Sé que la calor i la sequera van fer la punyeta a alguna vinya de la DO, però com que la majoria de les nostres tenen més de trenta anys i les arrels ben profundes, no han patit pas gaire."

Com cada any, ja fa algunes setmanes que els cellers que produeixen cava han començat la verema del pinot noir i el chardonnay. Ramon Raventós, propietari de Parxet i Marquès d'Alella, ho explica: "Ja hem collit el chardonnay i el pinot per als Titiana. La calor del juny i el juliol van avançar una mica la maduració del raïm, especialment d'aquestes varietats primerenques, però la qualitat del raïm és excel·lent, més que no ens esperàvem." I confessa: "Teníem por de la pluja, però a la pansa, hi ha caigut molt bé aquesta aigua. A la banda del Vallès vam tenir alguns matins de glaçada el mes de maig que ens van fer minvar una mica la producció, i això nosaltres ho notem especialment perquè treballem amb rendiments força baixos." I conclou: "Si es compleixen les previsions, les setmanes vinents tindrem el clima perfecte i en resultarà una anyada molt bona!" També al costat del Vallès Enric Gil, enòleg de Can Roda (que exerceix d'enòleg també per a cellers d'unes altres DO catalanes), explica: "Sembla que a la DO Alella la maduració no va tan avançada com en unes altres zones del país. Tenim un raïm molt sa i començarem a collir la pansa per a escumós la primera setmana de setembre, que ja seria el que toca."



Gotim de "pansa negra", el raïm que Alella Vinícola ha descobert que, malgrat estar registrat legalment com a garnatxa negra, és en realitat una varietat autòctona i única de la DO Alella.

# ORÍGENS ORÍGENS

*és el fruit d'una llarga tradició familiar*

El vi de Badalona. Carretera de Canyet, 73 - 08916 Badalona - Tel. 93 395 12 66



# Foranell Batlle

Les nostres vinyes de producció ecològica de pansa blanca, picapoll i garnatxa blanca, varietats autòctones de la DO Alella, estan exposades de manera continuada al foranell, el vent que, des del mar, puja fins la muntanya per ajudar a donar als nostres vins el caràcter que els defineix i que sorprendrà els vostres sentits.



**Finca La Sentiu**

08391 Tiana

Tel. 699 086 355

[celler@joaquimbattle.com](mailto:celler@joaquimbattle.com)

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

# PASSAT, PRESENT I FUTUR

Vinyes pròpies  
Agricultura ecològica  
Varietats tradicionals  
Vins originals



Visites guiades

Trobareu els nostres vins i caves a la botiga del celler  
i a tots els comerços especialitzats de la zona

# Roura

Aprecieu la diferència



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

3  
Tres Ceps

Roura  
CRIANZA

2006  
Alella

Denominación de origen  
Product of Spain  
Producido, elaborado  
y embotellado por J. A. P. Roura  
Alella - Barcelona - España  
R 51 30 - 04888 - B  
Nº EMR 6 563 - B

S  
sauvignon blanc

Roura  
2006  
Alella  
Denominación de origen

Product of Spain  
Producido, elaborado  
y embotellado por J. A. P. Roura  
Alella - Barcelona - España  
R 51 30 - 04888 - B  
Nº EMR 6 563 - B

X  
Xarel·lo  
parísia blanca

Roura

C  
2005  
Alella

Roura

m  
2006

Roura



3 i 4 D'OCTUBRE



Pastissos, laminadures, xocolates,  
cupcakes, coques,  
melmelades, mel, vins i caves,  
cerveses artesanes,  
tès i cafès, creps,  
tasts gastronòmics, tallers  
i el Boulevard dels artesans.



ORGANITZA

Ajuntament de Vilanova del Vallès

COL·LABORA



Diputació  
Barcelona

● A FONTS



# El renaixement dels vins dolços i generosos a la DO Alella

Avui els vins dolços i generosos d'Alella tornen a brillar per mèrits propis. Després d'una època d'oblit, tornen a enllaçar amb la tradició, des de l'avantguarda, amb aquells dolços que eren els vins que s'associaven a la marca Alella, amb el Marfil clàssic, abocat i criat en fusta al capdavant, i el Violeta i el Gualda de costat

TEXT: MONTSERRAT SERRA

**V**ivim un renaixement en l'elaboració de vins dolços i generosos a la Denominació d'Origen Alella. Avui, vins com el Dolç Mataró d'Alta Alella i els Marfil generosos sec i semi del 1976 d'Alella Vinícola singularitzen i fan visible aquest territori, també al panorama internacional. I són vins de qualitat que enllacen amb la tradició, que la reinterpreten. Perquè fins als anys 1980, el gust del vi d'Alella va ser el d'un vi dolçenc, abocat i criat en fusta, el famós Marfil, que va captivar els cenacles més exquisits de Barcelona i també les llars d'una bona part de la ciutat, i que va tipificar durant gairebé un segle el gust dels vins d'Alella.

I parlem de renaixement perquè a mitjan anys 1980, aquest Marfil i aquests generosos es van deixar d'elaborar. La DO Alella va deixar d'elaborar vins dolços i de postres durant quinze anys. No fou fins al 2001, quan Josep Maria Pujol-Busquets va comercialitzar el

Dolç Mataró d'Alta Alella, que el territori va tornar a oferir un dolç que recordava el famós Violeta, tot i que era un vi pensat per als paladars del principi del segle XXI, i on l'enòleg va voler substituir el gust de ranci pel de fruita. I uns quants anys després, el 2005, Xavier Garcia, enòleg i propietari d'Alella Vinícola, va llançar al mercat el generós sec i el generós semi, fets amb soleres i criadores, amb una base d'una partida de vi generós sec de l'any 1976. Premis i projecció internacional han recollit aquests dolços i generosos, que avui es troben a la carta d'alguns dels restaurants més destacats del món.

Però per entendre aquest moment que viuen els dolços i generosos d'Alella cal enllaçar amb la història vinícola del territori, amb el seu passat recent, esplèndid, avui difuminat i fins i tot ja desconegut per molts joves professionals del vi i, no cal dir-ho, pels consumidors. Tanmateix, el patrimoni vinícola també ajuda a donar solidesa i relat a aquests dolços d'avui que

des d'una relectura gustativa, que els fa actuals i avantguardistes, tenen la virtut també d'evocar en la memòria dels més vells el vi de fa gairebé un segle.

## La tipificació dels Alella

Per entendre el gust que tenia el Marfil del segle XX i com s'elaborava hem anat a cercar el testimoni de Jordi Pujolràs, que fou el director tècnic d'Alella Vinícola del 1967 al 1985, l'últim que va elaborar els vins tal com es feien des del 1906,

## El vi d'Alella típic era abocat i tenia tres anys de criaça i, d'aquests, com a mínim dos en fusta

any de fundació de la cooperativa Alella Vinícola. Jordi Pujolràs va entrar a la Vinícola quan només tenia vint-i-dos anys. Hi va substituir Godofredo Casanellas, el qual li va traspasar

tots els coneixements sobre l'elaboració tant dels vins tranquils com dels especials.

Explica Pujolràs: "El Marfil clàssic, que era el semi, era molt reglamentat pel Consell Regulador. Això tenia un sentit perquè la filosofia que imperava en la majoria de cellers en aquella època era la de tipificar els vins, a fi que la gent hi trobés sempre el mateix gust. I també perquè hi havia un frau tremend (es feia passar per Alella molt de vi que no ho era i això ja venia d'abans del 1906, per això a les etiquetes posava «Alella legítimo») i l'única manera que un vi es pogués anomenar Alella era tenint-lo ben reglamentat."

Continua: "Aquest vi d'Alella típic era abocat i havia de tenir tres anys de criaça i, d'aquests, com a mínim dos en fusta. Això feia que, volguessis o no, fossin vins que sempre tenien un nivell d'oxidació elevat, que compensàvem amb el sucre. Hi afegíem most fins a assolir els 25 grams de sucre per litre. Aleshores era permesa



El vi del Sindicat (així en deien també del celler cooperatiu) va rebre premis tan destacats com la Medalla d'Or a l'Exposició Internacional de Barcelona del 1929.

també l'«encapçalació», que implicava afegir-hi alcohol fins a assolir els 13,1° exactes. El nostre vi era un pèl elevat d'alcohol, però era una manera d'aturar els llevats i evitar refermentacions no desitjades. També hi ele-

## El Violeta, dolç, i el Gualda, sec, eren els vins de prestigi d'Alella Vinícola. Eren els vins de diumenge

vàvem el contingut de sofre per aturar els llevats. La criança, la fèiem amb bótes molt grosses. Se'n deien *tines*. La tina més petita del celler tenia trenta-quatre mil litres. Així i tot, eren vins amb massa fusta. A mi em sembla que ara el Marfil que jo feia no agradaria a la gent. I

amb això no vull criticar-lo, perquè el fèiem bé i el veníem tot. El 60% de la producció d'Alella eren vins abocats.”

Aquest tipus de vi abocat es va popularitzar sobretot a partir dels anys 1920 i 1930, i des del 1928 amb la marca Marfil registrada. Però d'on neix aquest «estil Alella»? Segons Pujolràs, els pioners d'Alella Vinícola volien fer vins que fossin una còpia dels vins d'Alsàcia. “No recordes un cartell que es va editar per fer publicitat dels vins d'Alella Vinícola, que era protagonitzat per una noia vestida d'alsaciana i hi havia un campanar alsacià dibuixat també? El vi que es va definir l'any 1906, el va fer l'alta burgesia i l'aristocràcia (el baró de Ribelles fou el primer president de l'entitat i també en foren presidents honoraris el marquès d'Alella i el comte de La-



vern...). Eren gent que havia viatjat i a qui agradava aquest vi dolç. Amb tot, no s'assemblen gens els vins d'Alella amb els alsacians.”

### El Violeta i el Gualda

La sommelier Rosa Vila, molt vinculada a la cooperativa a través de la seva família (sobretot de la seva mare i la seva tia *Asunción*, que hi treballaven), creu que el que volien els pioners del celler era assemblar-se als vins francesos, més que no als alsacians en concret. Per una altra banda, recorda Rosa Vila que a més del vi tranquil abocat, la Vinícola elaborava dos grans vins generosos de postres, el Violeta, dolç, i el Gualda, sec: “Eren els vins de prestigi d'Alella Vinícola. Els vins de diumenge. La gent se'n prenien una copeta i els dosificava. El primer record que en tinc és del dia que vaig fer la primera comunió: tenia set o vuit anys i es va brindar amb aquests vins. Per una altra banda, a casa l'«aigua de vida» era el Violeta, per fer agafar gana o per quan estaves malalt.”

El Violeta i el Gualda (una manera de dir *groc*, en espanyol) prenien el nom tant del color del vi com del color dels lacrats amb què s'havia decorat la part de dalt de l'ampolla. Els primers anys d'Alella Vinícola, els vins es diferenciaven pel color del lacrat i per l'any de criança. Després, el sistema de lacres se substituï per les càpsules decorades imitant el lacrat. S'explica al llibre *Alella, recull d'imatges* (Associació Cultural Revista Alella, 1991), que ho va extreure del llibre d'actes de l'entitat.

Recorda la sommelier Rosa Vila: “Coses que em van transmetre la meua mare, que era l'encarregada de tastar els vins, i la meua tia *Asunción*, perquè les explicaven a casa: doncs que el Violeta hi havia hagut anys que només es feia per criança oxidativa i que no feia el procés de soleres i criadores. Mentre que el Gualda sempre passava per soleres i criadores. I els anys que el vi no era prou bo per fer la criança, doncs es feien proves. Fins i tot s'havien fet criances amb damajoanes (recipients de vidre plens del vi i col·locats a sol i serena). Això m'ho explicava la tia *Asunción*, que també recordo que em va dir que al començament d'Ale-



Cartell de la Festa de la Verema que recupera una propaganda antiga dels vins d'Alella Vinícola. Una imatge que va associada als vins d'Alsàcia.



Propaganda dels anys 30.

lla Vinícola s'havia enviat gent d'aquí a Jerez per aprendre a fer els vins."

L'enòleg Jordi Pujolràs relata el procés d'elaboració del Violeta i el Gualda: "Jo vaig modernitzar una mica el Violeta, a partir d'una tècnica que havia vist fer a França: collíem el raïm sobremadurat i el fèiem fermentar fins a quatre graus per aconseguir aromes secundàries. Després hi afegíem alcohol fins a 15,5°. El Violeta era,

de fet, una mistela. Després hi fèiem criança en soleres i criadores, amb bótes i bocois de 500 litres i 650. Hi havia unes dues-centes bótes al celler. La criança concentrava molt el vi, que quedava molt melós."

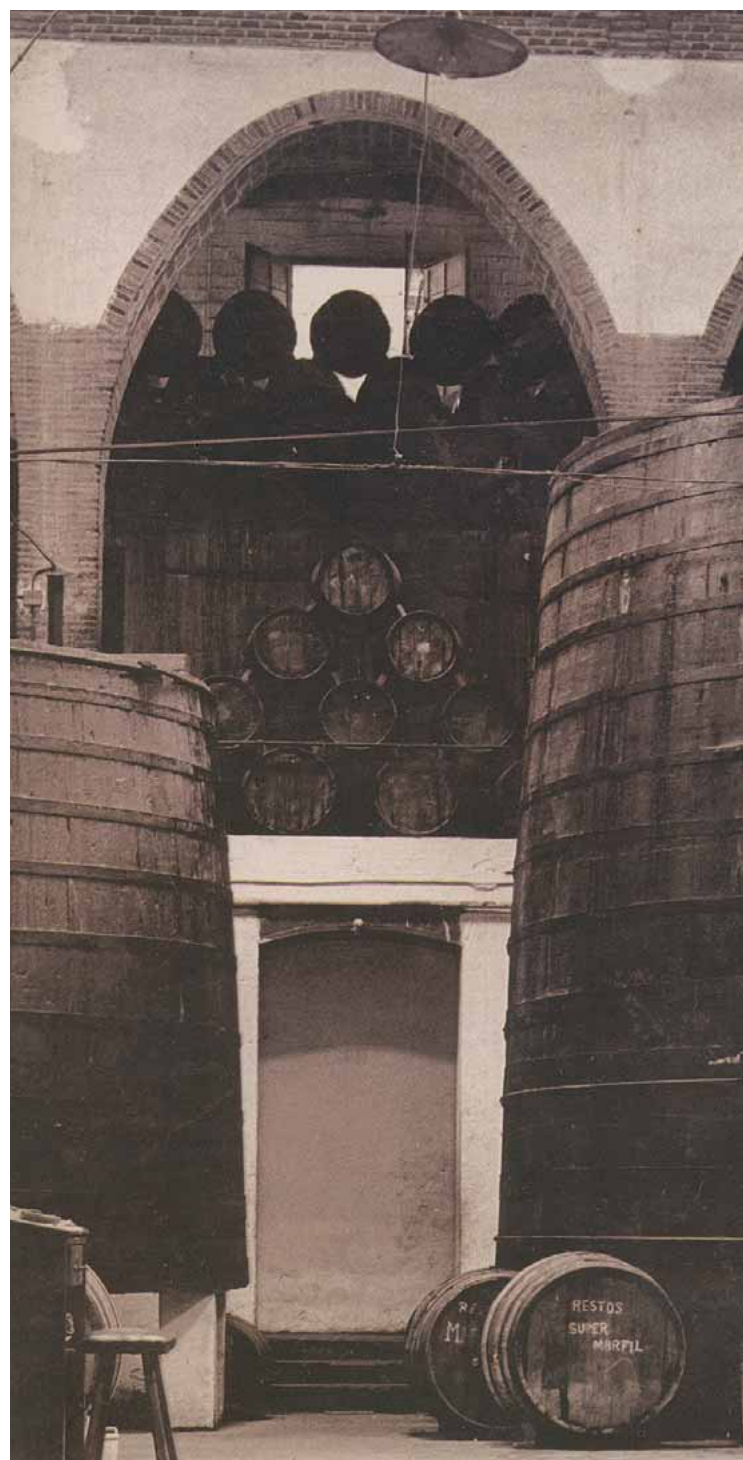
Continua: "I respecte al generós sec, es feia amb molta garnatxa. Cal recordar que el cupatge clàssic dels Alella es feia amb un 80% de pansa blanca i un 20% de garnatxa. Però el generós sec portava un 70% de garnatxa, que donava més sucre que la pansa. I tenia uns 17°. Fins als 14°-15° es feia amb fermentació i després s'hi afegia alcohol fins a arribar als 17°. I es posava en criadores i soleres. Al generós sec, hi vaig

## El cupatge clàssic dels Alella es feia amb un 80% de pansa blanca i un 20% de garnatxa. Però el generós sec portava un 70% de garnatxa

aplicar una tècnica italiana que vaig aprendre al Chianti, el «miglioramento», que consistia a afegir una mica de most fresc, un 3%, en el moment d'embotellar. D'aquesta manera el vi guanyava frescor."

I encara un testimoni de com n'eren, de valorats, aquests vins generosos, el de l'enòleg Eduard Puig i Vayreda, molt vinculat i bon coneixedor de la Denominació d'Origen Alella perquè va treballar a Alella Vinícola a mitjan anys 1960. Temps després va assumir la presidència de l'Incavi (Institut Català de la Vinya i el Vi), la presidència del Consell Regulador de la DO Alella i durant alguns anys va ser assessor tècnic d'aquest organisme. Al llibre *Ahir i avui del vi d'Alella* (Ajuntament d'Alella i CRDO Alella, 1993), Puig i Vayreda ens brinda un dels textos més deliciosos i ben fonamentats escrits sobre el nostre territori vinícola. I és aquí, que hi trobem aquest record melangiós d'aquells generosos:

«Els generosos sec i dolç (els quals es deu haver notat que en-



Tines, bótes i bocois del celler Alella Vinícola, abans dels anys 80 del segle XX.

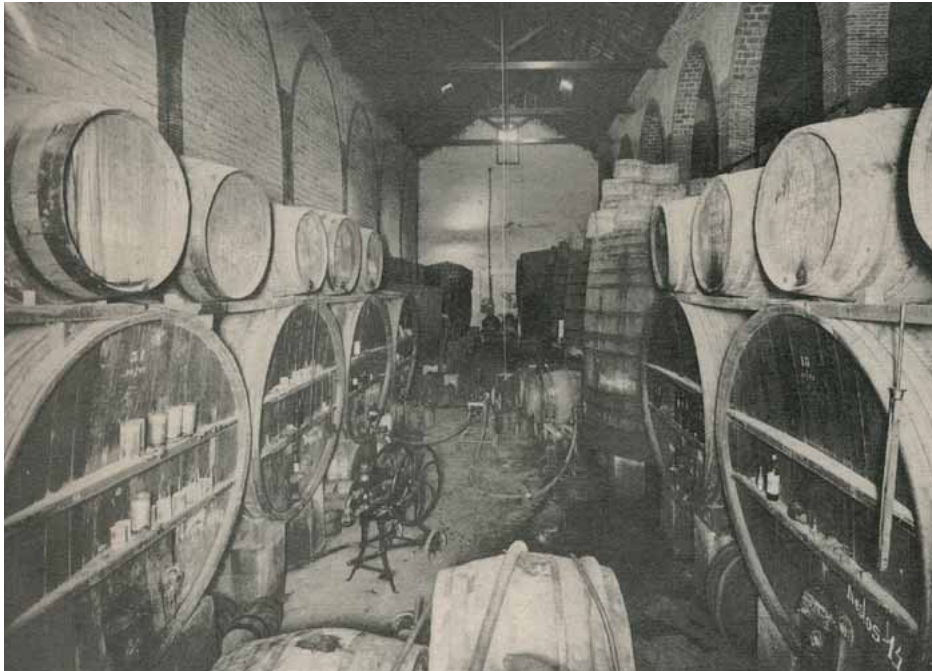
cara enyoro i que maldo, potser en va, perquè tornin a figurar amb tot l'honor en els actuals catàlegs) eren possiblement uns vins nostàlgics, però de personalitat indiscutible. Categòrics. El sec, de flaire penetrant i punyent, paladar rotund, llarg i generós, mentre que el dolç era càlid, suau, de color cirera picota amb matisos d'ambre, vellutat i profund, amb un darrer gust melós i un toc de seda antiga. Les característiques gustatives d'aquests vins, en unes èpoques en què no hi havia

tanta sensibilització ni tanta cultura del vi com ara, es vetllaven amb una cura exquisida.»

Després d'aquest prec, publicat el 1993, encara van haver de passar més de deu anys, fins al 2005, per tornar a gaudir d'uns generosos hereus d'aquells Gualda i Violeta.

### Quinze anys sense dolços

Els vins tradicionals d'Alella, abocats i generosos, es van deixar de fer a mitjan anys 1980, coincidint amb un moment de canvi en el món



Sala de criaça del celler cooperatiu amb foudres (a baix), bótes (a dalt) i tines (al fons).



Les bótes actuals d'Alella Vinícola.

vinícola internacional: es va produir l'arribada de les varietats franceses (chardonnay, cabernet sauvignon, merlot) i el progressiu canvi de gust dels consumidors, tendint als vins joves, afruitats i secs, una tendència que provenia dels nous països vinícoles del nou món (Califòrnia, Austràlia,

## El Dolç Mataró no busca fer un vi ranci, sinó tot el contrari: mira de potenciar la fruita tant com sigui possible

Sud-àfrica). Aquest canvi de tendència implicava també una revolució tècnica amb la incorporació dels dipòsits d'acer inoxidable amb grups de fred per controlar la fermentació, filtres, etc. En paral·lel, la cooperativa Alella Vinícola va anar patint un estancament que va fer que a mitjan anys 1980 aquest celler deixés d'elaborar els dolços, generosos i vins tranquils abocats amb criaça amb fusta de dos anys i tres, per optar pels nous vins joves i afruitats. Uns vins que des del 1991 ja elaborava Marquès d'Alella, el nou celler de Santa Maria de Martorelles a la DO Alella, que tenia de

director tècnic Josep Maria Pujol-Busquets, i que anava prenent el relleu del gust dels vins clàssics d'Alella.

Jordi Pujolràs creu que va ser Josep Maria Pujol-Busquets qui va saber modernitzar el Marfil clàssic abocat d'Alella Vinícola, quan va elaborar el Marquès d'Alella clàssic al celler de Santa Maria de Martorelles. Però Pujol-Busquets se'n desmarca: "Al 1981 vam elaborar el Marquès d'Alella contra tots els criteris establerts al Consell Regulador de la Denominació d'Origen Alella. Vam fer un vi 100% de pansa blanca, que aleshores era una varietat de raïm poc estimada a Alella i ara ningú no se'n recorda, d'això. I vam fer aquest vi amb un sistema d'elaboració modern: en contacte amb les mares, controlant-ne la fermentació amb dipòsits d'acer inoxidable... Al final de la fermentació, hi quedava un petit residu de sucres no fermentats. Són sucres que ajuden a donar volum al vi, fer-lo més gras i estructurat en boca. I és fructosa natural, que dona caràcter de fruita al vi. Però el que fèiem eren vins secs. I la intenció era fer un vi internacional, allunyat del concepte de vi clàssic d'Alella, sense criaça en fusta. No volíem saber res ni de garnatxes, ni de rancis ni de dolços amb alcohol afegit. Buscàvem vins frescos, amb fruita, secs. Crèiem que era el moment de fer el canvi."

Certament, la garnatxa era més ben valorada que no la pansa blanca a Alella, des de la fundació d'Alella Vinícola, que estipulava un preu més alt per a aquesta varietat. Tanmateix, per què posa tant d'èmfasi Pujol-Busquets a rebutjar la garnatxa? Diu: "La garnatxa és una varietat oxidativa que està bé, però no crec que sigui la millor varietat d'Alella. O potser és que jo no l'he sabut fer."

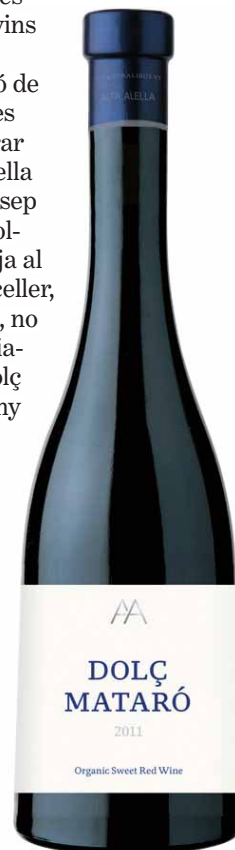
Però més enllà dels vins tranquils, l'elaboració de dolços no es va recuperar a la DO Alella fins que Josep Maria Pujol-Busquets, ja al seu propi celler, Alta Alella, no va comercialitzar el Dolç Mataró l'any 2001.

**El Dolç Mataró**  
El Dolç Mataró és un dolç negre, fet amb la varietat mataró. Aquest raïm negre, que ja es cul-

tivava al Maresme abans de la fil·loxera, es cull sobremadurat, entre el final de setembre i el final d'octubre. Només una part del raïm engega la fermentació i l'altra es barreja directament amb alcohol de 77 graus. El vi passa sis mesos de maceració i dos mesos de criaça en barrica (no és mai una barrica nova, sempre és de segon any o tercer) i després s'embotella. Abans de sortir al mercat passa un any en ampolla, com a mínim. Aquest procés d'elaboració té la voluntat de potenciar-ne la fruita, al nas i a la boca, i fugir de l'oxidació. El vi fluctua entre els 14,5° i els 15°.

La primera anyada de Dolç Mataró que va sortir va ser el 2001, any en què Alta Alella va llançar els primers vins. És, doncs, un dels vins que marquen la idiosincràcia d'aquest celler perquè hi és des de l'origen del projecte i, de fet, ha variat ben poc dels plantejaments inicials (vegeu la revista Papers de vi núm. 24, verema 2013, on apareix un tast vertical de Dolç Mataró).

Recorda Pujol-Busquets que en un viatge a Austràlia del seu amic, soci i elaborador Josep Maria Albet, els anys 1980, aquest va descobrir que el 20% de les vinyes del país eren de la varietat mataró, un nom que ja figurava als registres vitivinícoles antics d'Alella, segons que va comprovar Pujol-Busquets, i que després es va anar obli-





Imatge actual de les bótes on s'elabora el Dolç Mataró d'Alta Alella.

dant en favor del nom castellà, *monastrell*, i que a França anomenen *mourvèdre*. Per una altra banda, assegura l'elaborador: "A Alta Alella tenim vocació d'elaboradors de cava. I hem de recordar que en origen, la primera varietat de raïm autoritzada per fer cava va ser el monastrell. De manera que aquesta varietat per nosaltres complia totes les expectatives: s'utilitzava per fer cava i també tenia tradició per fer dolços, i el fet de dir-se mataró ens la lligava a la nostra identitat, a la nostra comarca, com la chardonnay i la carinyena lliguen amb el nom dels pobles vinícoles."

Continua: "I la vam plantar amb vocació de convertir-la en una varietat per fer un dolç: en un coster orientat al sud, perquè recollís la màxima insolació possible. I tot fet amb

agricultura ecològica, que no és una qüestió menor ni anecdòtica, perquè implica una manera d'entendre la viticultura i de tractar-la. Avui, amb el raïm mataró elaborem el Dolç Mataró i també una part la destinem

**Pujol-Busquets:  
"I a partir d'aquesta verema, també utilitzarem la varietat mataró per fer vi negre, el Merla, que és de la gamma de vins sense sulfits"**

a vi base per fer cava. I a partir d'aquesta verema, també la utilitzarem per fer vi negre, el

Merla, que és de la gamma de vins sense sulfits."

La diferència entre el Dolç Mataró i el Violeta del segle XX és que el Dolç Mataró no busca fer un vi ranci, sinó tot el contrari: mira de potenciar la fruita tant com sigui possible. Ho explica així Josep Maria Pujol-Busquets: "Volem mantenir la fruita dins l'ampolla. També ho fem amb l'altre dolç que elaborem, el Blanc de Neu. Alhora, mireu que sigui un dolç que tingui una graduació moderada, que te'l puguis beure sense que t'atabali gaire."

En un primer moment, el Dolç Mataró va dir-se Violeta, tot i que després s'hi va fer canviar el nom perquè, tal com explica Jordi Pujolràs, "era un nom que, tot i no estar patentat, es vinculava a Alella Vinícola". Més enllà del conflicte

que això va generar, és interessant entendre per què Pujol-Busquets va voler recuperar el nom de Violeta per al seu vi dolç: "Aquest nom formava part de la tradició d'Alella i volíem donar-hi una continuïtat, al mateix temps que oferíem una actualització del producte. Però més enllà d'això, el Dolç Mataró ens ha donat moltes alegries i reconeixements. És un vi que va sol pel món, sense grans cognoms ni padris famosos, és un vi valent. I penso que l'èxit d'aquest vi, que s'ha entès molt bé al mercat anglosaxó, però també a l'Estat espanyol, radica en el fet que conté un equilibri encertat que s'allunya d'uns altres dolços clàssics, ja siguin de Porto o dels mediterranis rancis. I això hi dona una personalitat diferenciada i permet un públic molt eclèctic."



# BITXOS

## VETERINARIS

### ALELLA - VALLROMANES

CONSULTORI VETERINARI  
PERRUQUERIA CANINA  
BOTIGA • PINSOS

Ctra. d'Alella, 12  
08328 ALELLA  
93 540 63 62 - 622 33 01 77

Avda. Vilassar de Dalt, 10, local 5  
08188 VALLROMANES  
93 572 99 89 - 608 78 48 71

info@bitxos.info 



**HORARI VALLROMANES**  
dimarts i dijous • 10 - 13 h  
dilluns, dimecres, divendres • 17 - 20 h



**HORARI ALELLA**  
de dilluns a divendres • 9.30 - 20 h  
dissabte • 9.30 - 13 h

# Alcon®

Productes d'avantguarda per a la salut ocular

[www.alcon.es](http://www.alcon.es)

Camil Fabra, 58 08320 El Masnou Barcelona

**Els generosos d'avui, tradició del 1976**

Avui la nostàlgia evocada per Eduard Puig i Vayreda fa més de dues dècades sobre la tornada dels grans generosos d'Alella Vinícola ja no té raó de ser. El fet és que el retorn de l'elaboració de generosos a còpia de soleres i nous dolços i vins de postres va arribar a Alella Vinícola d'una manera una mica atzarosa i amb dosis d'aventura i s'ha convertit, avui, en una de les puntes de llança, juntament amb els vins negres, de les seves propostes vinícoles de gamma alta.

Xavier Garcia, propietari i enòleg de la Vinícola, ho explica: "A mi m'agraden molt els vins de Jerez, als quals em va introduir quan estudiava enologia l'enòleg Juan José de Castro. Els dolços i generosos m'apassionen des de llavors. Nosaltres vam arribar a Alella Vinícola l'any 1998. Poc temps després vam trobar una bóta petita de Violeta. No en sabíem l'anyada. Vam decidir elaborar un dolç i diluir-lo en aquest solatge. Era l'any 2003. En paral·lel, vam trobar tres mil ampolles de generós sec de la collita del 1976. Podríem haver-nos venut aquest patrimoni per treure'n un rendiment econòmic immediat, però vam decidir conservar-lo i experimentar, tot i que no érem conscients de com ens arriscàvem. Així que ens vam posar a elaborar el nostre generós i el vam col·locar amb soleres i criadores transvasant-ne una proporció del 1976 cada any. De fet, en fem poquíssim: cada any en poso a la venda una bóta que correspon a cinc-centes ampolles petites. Sempre ens en falta. Però no puc produir-ne més perquè no vull que el solatge es perdi. Fins i tot em



plantejo de deixar de comercialitzar-lo durant un any."

Continua Xavier Garcia explicant el procés d'elaboració dels dolços que elabora: "En el cas del generós semi, agafem la pansa blanca, la sobrema-durem, la fermentem en bóta i quan els llevats ja no poden fermentar més, hi afegim un tant per cent de vi del solatge del 1976. No té addició d'alcohol, és un vi naturalment dolç. I respecte al Marfil Molt Dolç, doncs també es deu en certa manera a una casualitat: elaboràvem el vi dolç en un dipòsit ple, que sempre perd una mica. Un dia hi vaig posar el dit i vaig tastar aquell vi dens que quedava concentrat a la tapa i era boníssim. Així que vaig reflexionar i vaig començar a elaborar-lo: deshidratem el raïm a la vinya i després el portem a una càmera on el pansifiquem. De cada mil quilos, en traiem dos-cents litres de vi, que representen uns quatre-centes ampolles de mig litre. I ara faig proves amb una garnatxa blanca pansificada que ens dona un resultat magnífic. La trobo excepcional i potser la comercialitzarem. Aquest nou vi és un pas més enllà dels dolços."

"Per mi, diu Xavier Garcia, els dolços i generosos que fem representen la diferenciació, la personalitat i la recuperació de la història. I ja és així en l'àmbit internacional, on ens diferenciem (el 2012 vam obtenir 93 punts a la llista Parker amb el Marfil Violeta i amb el Marfil Molt Dolç). Perquè també cal recordar que els dolços no es poden fer a tot arreu, sinó només en aquelles zones vinícoles on sobra el sol."

**Uns vins que cal descobrir**

Però hi ha mercat per als dolços i generosos? Són vins que habitualment es regalen, però costa de comprar-los? Són vins de restaurant? El consumidor troba el moment per tastar-los i gaudir-ne, sense pressa? Encara queden prejudicis? Quina relació tenen avui aquests vins amb el públic que se'ls ha de beure?

Jordi Pujolràs pensa que els vins dolços sempre han tingut mercat, "igual que els vins tranquils abocats, que fresquets són molt agradables. Els vins dolços són per prendre en copa, per prendre a mitja tarda, per sucari-hi uns carquinyolis..."

I Rosa Vila els situa en una conjuntura social que n'afavoreix el consum: "Els vins abocats i els generosos eren vins que anaven amb el gust dels temps. I com que tot tor-

**Segons Rosa Vila, avui la gent busca vins menys estructurats i de menys graduació, més fàcils de beure**

na, ara aquests vins tenen una altra vegada el seu moment. El vi abocat, afruitat, i fins i tot l'abocat criat amb fusta, que és més cremós, agrada molt. Avui la gent busca vins menys estructurats i de menys graduació, més fàcils de beure, que no siguin difícils, que se'ls pugui acabar. La gent vol gaudir i té la necessitat de compartir un vi també. És el que trobo en el públic de les sessions de tast

que faig. Per això crec que és l'oportunitat dels vins abocats i dolços. De vins d'estudi, n'hi ha d'haver i estan molt bé, però el gran públic busca vins que els facin feliços. I això els dolços i abocats ho tenen. Per una altra banda, els vins dolços d'Alella d'avui no havien estat mai tan ben puntuats a les guies."

I Xavier Garcia: "Sí que considero que els dolços i generosos de la DO Alella són vins de referència que ens singularitzen. Ens obren portes i ens permeten parlar del passat i recuperar el patrimoni."

Ara, adverteix Josep Maria Pujol-Busquets: "El consum actual de vins dolços és complex. Són vins per oferir, necessiten prescriptor, perquè la gent no acostuma a demanar-los. Són vins adequats per als menús degustació amb maridatge. Són vins de botiga i restaurant. Però si es tasten, funcionen. El que costa és fer el primer pas. Sortosament, els prescriptors tenen la mentalitat oberta per acceptar i proposar aquests vins." ●



Per a Xavier Garcia, d'Alella Vinícola, els dolços i generosos representen la diferenciació, la personalitat i la recuperació de la història.

# Tots els dolços i generosos de la DO Alella

El restaurant Can Cabús d'Alella va acollir el tast dels vins dolços i generosos que actualment s'elaboren a la Denominació d'Origen Alella. L'experiència, a través dels sommeliers Joan Lluís Gómez i Montse Velasco, i l'enòleg Oriol Artigas, va mostrar el gran moment que viuen aquests vins al nostre territori.

TEXT: M. S. / FOTOS: Ò. P.



**L**esplèndid jardí del restaurant Can Cabús d'Alella va acollir el tast de vins dolços i generosos que elaboren avui els cellers de la Denominació d'Origen Alella. Setze vins (incloent-hi alguns que encara no es comercialitzen) van tastar la sommelier del restaurant la Cuina del Guinardó i Nas d'Or 2011, Montse Velasco; el sommelier del restaurant Sant Pau de Carme Rusalleda, Joan Lluís Gómez, i l'enòleg, elaborador i coordinador del grau superior de màrqueting vinícola d'Alella, Oriol Artigas. El balanç, més que esperançador. Com diu Artigas: "La qualitat caracteritza el conjunt de vins tastats i més i tot, perquè un 50% d'aquests vins podem dir que són de gran qualitat."

Els vins a tastar es van aplegar en cinc grups. Els experts van agrupar els vins segons criteris de dolçor, varietat i tipologia. **El primer grup va ser:**

**1.**

**AA Blanc de Neu 2014 d'Alta Alella**

(pansa blanca i varietats complementàries. 14°. 110 grams de sucre per litre)

**Iaia Rosa d'Altrabanda**

(100% pansa blanca. 13°)

**Pur Dolç 2012 de Bouquet d'Alella**

(100% garnatxa blanca. 16,4°. 80 grams de sucre per litre)

I dos vins que encara no han sortit del celler:

**Un dolç de garnatxa de Quim Batlle**

**Un dolç de garnatxa d'Alella Vinícola**

Montse Velasco troba, d'entrada, que el Pur Dolç de Bouquet d'Alella ofereix molt de fum al nas (així ho diu ella) i que és una aroma sorprenent, que no s'imaginava trobar després d'haver consultat la fitxa de tast. I Oriol Artigas diu que li



recorda les bótes amb les quals Bouquet d'Alella fa el seu Bouquet d'A+. A partir d'aquí els deixem dialogar:

**Joan Lluís Gómez:** Sí que s'hi nota el pas per fusta.

**Montse Velasco:** Potser sí. Tot i que, en boca canvia.

**Oriol Artigas:** És un dolç fi perquè no té amargantor. I en destacaria la rebosteria que s'hi troba: panellets, pastís de Santiago...

**Joan Lluís Gómez:** Sí, a mi em recorda els panellets. La gràcia dels dolços és com aconseguixes la concentració



D'esquerra a dreta: els sommeliers Montse Velasco, Joan Lluís Gómez i l'enòleg Oriol Artigas.

de sucre i com la pares. Aquí, al Mediterrani, deixar el raïm sobremadurar al cep és perillós per la humitat alta i persistent que tenim, tant de dia com de nit, per les malures i perquè fa que perdís molta acidesa.

**Oriol Artigas:** El Blanc de Neu és l'únic que no té oxidació d'aquest grup. És el que s'assembla més a un vi blanc.

**Joan Lluís Gómez:** És molt agradable.

**Montse Velasco:** Sí, és més amable i més fàcil d'explicar al consumidor. És que arribar al públic amb un dolç és una feina lenta i és més fàcil d'arribar-hi per aquí.

**Joan Lluís Gómez:** Passa que els dolços tenen elements que els juguen en contra i que caldria corregir. D'entrada el preu. Després, que una dolçor excessiva t'ocupa de seguida la boca. I que s'ha de saber maridar molt bé un dolç.

—Quins són els maridatges que aconselleu i practiqueu?

**Joan Lluís Gómez:** Nosaltres sempre servim els vins dolços amb les postres. A vegades amb algun formatge.

**Montse Velasco:** Segons quin dolç, casa molt bé amb un formatge blau.

**Joan Lluís Gómez:** Però aquí som de beguda llarga i per això en general la gent prefereix més un escumós fresc que no un dolç.

**Oriol Artigas:** Al dolç de Quim Batlle, hi trobo poma oxidada.

**Montse Velasco:** És molt especial.

**Oriol Artigas:** És per a algú que tingui ganes d'experiència.

**Montse Velasco:** Maridaria bé amb el formatge blau que

dèiem abans, a sobre d'una torradeta cruixent.

**Joan Lluís Gómez:** El Iaia Rosa em dona molta vainilla ara que ja fa una estona que és a la copa. És ben curiós.

**Oriol Artigas:** Oh! Aquesta garnatxa dolça d'Alella Vinícola és sensacional!

**Montse Velasco:** És tan densa que sembla xarop.

**Joan Lluís Gómez:** Aquest dolç, el considerariem un vi de copa. Va sol. I hi noto una certa verdor de pinyol i rapa.

**Montse Velasco:** L'acompanyaria amb un parell de carquinyolis. O unes pastetes de te.

**Oriol Artigas:** O uns pets de monja.

**Oriol Artigas:** És un vi per a restaurant.

**Joan Lluís Gómez:** Sí, és més gastronòmic.

**Montse Velasco:** Penso que està molt bé que hi hagi tanta varietat, si més no des del nostre punt de vista de restauradors. Perquè el ventall de clients també és ample. Avui el vi dolç és destinat a clients que busquen un producte diferent. I els proposes una copa de vi dolç acompanyant unes xocolates o unes postres curioses o, senzillament, els carquinyolis i les pastes que dèiem.

**Segon grup de vins que tasten, dos escumosos dolços:**

**2.**

**Rosat Cuvée desert de Parxet** (100% pinot noir. 11,5°. 50g de sucre per litre)

**Marfil Escumós Blanc Moscatell 2010 d'Alella Vinícola** (100% moscatell de gra petit. 11,5°. 52 grams de sucre per litre)



**Oriol Artigas:** Abans, els escumosos dolços no tenien prestigi perquè se'ls afegia sucre per amagar els defectes. Avui el concepte ha canviat completament i els considerem productes gastronòmics.

**Joan Lluís Gómez:** Sí, però aquella mala experiència, avui encara hi ha qui la recorda. Tot i que també hi ha gastrònoms que es compren aquests escumosos o caves per prendre amb unes postres concretes.

**Oriol Artigas:** En aquest rosat de Parxet, hi trobo fonoll i maduixes. És força fresc, tot i la dolçor. M'agrada. La bombolla hi és fina, tot i que poc persistent.

**Montse Velasco:** Sí, molta maduixa i potser sí que hi falta una mica de bombolla.

**Joan Lluís Gómez:** El trobo molt bo i correcte, aquest Par-

xet, tot i ser un producte molt tècnic.

**Montse Velasco:** Presentar-lo en ampolla petita i a preu econòmic fa que la gent se'l compri per a un dia especial, per prendre-se'l amb maduixes i xocolata.

**Oriol Artigas:** L'escumós de moscatell d'Alella Vinícola, com que és més amargant, fa que tot i ser un dolç no s'enganxi a la boca.

**Joan Lluís Gómez:** Aquest moscatell té un cert gust medicinal, que hi donen les herbes.

**Oriol Artigas:** Recorda algunes herbes aromàtiques.

**El tercer grup de vins que tasten els especialistes són els Perfums de Viognier, la gamma de dolços de Marquès d'Alella, que ara ja van etiquetats amb la nova marca Raventós d'Alella:**

- 3.**  
**Perfum de Viognier núm. 6, 2012 de Raventós d'Alella**  
 (100% viognier. 12,5°. 111 grams de sucre per litre)  
**Perfum de Viognier núm. 7, 2012 Podredumbre Noble de Raventós d'Alella**  
 (100% viognier. 12,5°. 210 grams de sucre per litre)

**Montse Velasco:** El color de tots dos és molt semblant. Un pèl més intens el número 7. En boca, el número 6 és més equilibrat en conjunt.

**Joan Lluís Gómez:** En canvi, trobo que el 7 és més rodó.

**Oriol Artigas:** M'agraden tots dos. Tenen una acidesa molt bona per la quantitat de sucre que contenen. I mantenen les notes florals. Ara, no hi acabo de trobar el perfil "botritis" (la podridura noble).

**El grup que fa quatre són dolços negres:**

- 4.**  
**Puput 2014 d'Alta Alella**  
 (no conté sulfits)  
 (100% mataró. 15°. 150 grams de sucre per litre)  
**Dolç Mataró 2012 d'Alta Alella**  
 (100% mataró. 15°. 175 grams de sucre per litre)  
**Marfil Violeta 2012 d'Alella Vinícola**  
 (100% garnatxa negra. 15°. 100 grams de sucre per litre)  
**Molt Dolç d'Alella Vinícola**  
 (100% pansa blanca. 15°. 250 grams de sucre per litre)

**Montse Velasco:** El Puput no és gaire atractiu al nas, però en boca és més golós. Certament, el trobo molt diferent del Dolç Mataró, tot i que la intenció és fer aquest mateix vi, però sense sulfits. Trobo el Puput més dolç que no el Dolç Mataró, un vi reconegut i que coneixem bé.

**Oriol Artigas:** En boca el Puput m'atrau molt.



Unes varietats      Un clima      La mà de l'home

Un sòl      i la mar Mediterrània

Un terrer únic, uns vins excel·lents

CONSELL REGULADOR DE LA DO ALELLA      ALELLA



**Joan Lluís Gómez:** Sí, tot i que al nas costa una mica més. Ara, en boca és fresc i lleuger i no és gens apegalós.

**Montse Velasco:** Canviant de vi, m'agrada molt l'acidesa del Violeta.

**Oriol Artigas:** El Violeta m'encanta. És vellutat gràcies a la sobremaduració feta després de collir el raïm, que no es cull pansificat.

**Joan Lluís Gómez:** Aquests negres dolços d'Alella són espectaculars.

**Montse Velasco:** El Molt Dolç d'Alella Vinícola conserva molta acidesa, també.

**Joan Lluís Gómez:** Hi trobo fruita madura, compota...

**Montse Velasco:** Moltíssima. I també cítrics, que hi donen molta vida.

**Oriol Artigas:** I és el més salí

dels que hem tastat fins ara.

**Montse Velasco:** El Molt Dolç és un vi dolç per prendre a mitja tarda, acompanyat d'uns carquinyolis o unes pastes de te. No hi cal res més.

**Oriol Artigas:** I trobo que no costa gens de beure.

**Joan Lluís Gómez:** És de copa, aquest també.

**L'últim grup és el dels generosos:**

**5.**  
**Marfil Generós Semi d'Alella Vinícola**  
 (100% pansa blanca)  
**Marfil Generós Sec d'Alella Vinícola**  
 (100% pansa blanca)

**Oriol Artigas:** El nas del generós semi m'encanta. Puja amb molta força. Em recorda els "palos cortados".



**Montse Velasco:** Sí, aquest nas em resulta molt atractiu.

**Joan Lluís Gómez:** Són vins difícils de prendre, són de copa, d'aperitiu.

**Montse Velasco:** Doncs jo amb el Semi m'atreveria a fer tot un àpat a base de pernil, calamargons, peix fregit...

**Oriol Artigas:** El sec va més bé amb avellanes. Té aquesta cosa de la pell de taronja.

**Joan Lluís Gómez:** A mi el sec m'agrada molt.

**Oriol Artigas:** Té una força increïble. En un tast d'olorosos faria molt bon paper. És més salabrós que no punxant.

**Montse Velasco:** I et deixa la boca molt plena. No hi ha gaires cellers que facin aquests rancis aquí. Aquests vins especials són tot un món per ells mateixos, un món molt ric.

—Com valoraríeu el conjunt dels dolços tastats?

**Montse Velasco:** Ha estat un tast molt amable, tot i que tastar dolços no és fàcil. Me n'he endut sorpreses, com el Puput i el Pur Dolç de Bouquet d'Alella, i en general veig que a la DO es fan dolços interessants, alguns de molt gastronòmics, per servir-los a copes.

**Oriol Artigas:** Són vins molt variats, amb apostes molt marcades de cada celler. La qualitat els caracteritza i un 50% d'aquests vins podem considerar-los de gran qualitat.

**Joan Lluís Gómez:** Aquests vins et poden agradar o no, però tenen molta personalitat.

**Oriol Artigas:** En qüestió de dolços, la Denominació d'Origen Alella reneix. Potser hi caldria un dolç que fos l'emblema, que unifiqués els dolços del territori. Perquè els dolços d'Alella tenen un bon potencial per fer-ho. ●

**Barcelona és la 3a ciutat més turística d'Europa. Ho aprofitem?**

## GUIA D'ENOTURISME DE LA DO ALELLA

89 llocs per gaudir del turisme del vi i més de 90 vins recomanats

Pròleg de Carme Ruscalleda

Disponible a llibreries, cellers, oficines de turisme i als principals hotels, restaurants i vinoteques

PVP 19,00 €



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)



**Pneumàtics Hnos. Rojas**



**Tenim cura de la salut del vostre vehicle perquè el conduïu amb seguretat**

- Alineació de direcció electrònica
  - Suspensions i frens
- Pneumàtics d'importació i nacionals
  - Pneumàtics de moto
    - Olis
  - Llandes d'aliatge lleuger
- Donem servei a tots els rentings
  - Reparació de llandes

Aragó, 138 · 08011 Barcelona · Tel. 93 453 37 32 · [rojas@grupo-driver.com](mailto:rojas@grupo-driver.com)

# Papers de vi

DO ALELLA · ENOTURISME · GASTRONOMIA · CULTURA

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



## **SUBSCRIU-TE!**

per només 18€  
a *Papers de vi* per dos anys  
i et regalem la *Guia  
d'Enoturisme de la DO Alella*  
(PVP: 19€).

Formalitza la teva subscripció a [www.papersdevi.cat/subscripcio](http://www.papersdevi.cat/subscripcio)  
i especifica que et vols acollir a aquesta oferta.



Coberta de la carta de vins del Celler de les Galeries Laietanes, de 1915, il·lustrada pel pintor Xavier Nogués.

# Josep Roca atrapa el gust dels vins de fa cent anys

Josep Roca, del Celler de Can Roca, un dels sommeliers més reputats del món, va oferir aquest estiu un tast de vins del tot singular i difícil de repetir: interpretant la carta de vins d'un establiment de fa cent anys, el Celler de les Galeries Laietanes, va proposar un tast de vuit vins a través dels quals retrobar el gust dels vins de fa cent anys i dos-cents i tot. Entre l'hegemonia dels vins de Jerez, Josep Roca va fer tastar també un Alella generós sec del 1966. Us relatem part del que va ser aquella sessió, que es va fer al Vinseum, Museu de les Cultures del Vi de Catalunya.

TEXT: MONTSERRAT SERRA

**F**a cent anys, el 1915, naixia a Barcelona una de les primeres galeries d'art enteses en sentit modern. Es deia les Galeries Laietanes i la va obrir un personatge destacat d'aquella Barcelona neutral (en aquell temps, Europa patia la Primera Guerra Mundial), anomenat Santiago Segura. Aquest promotor cultural tenia uns altres establiments i també havia fundat revistes i una editorial. Al voltant de les Galeries Laietanes i de Santiago Segura, s'hi movien artistes, escriptors, crítics d'art, poetes, periodistes culturals... Com a curiositat, l'establiment disposava d'un espai per a llibreria i quiosc del qual era encarregat el poeta Joan Salvat-Papasseit. Santiago Segura va oferir un espai de tertúlia a aquests creadors i als seus clients i per això va habilitar el soterrani de la botiga per convertir-lo

en el Celler de les Galeries Laietanes.

Santiago Segura va encarregar al pintor Xavier Nogués que decorés les parets del celler. I ell va realitzar unes pintures murals que es convertiren en un homenatge al vi i al beure. Avui aquestes pintures es conserven i s'exposen al Museu Nacional d'Art de Catalunya. (De la història de les pintures i de com van arribar al museu, podeu consultar un article anterior publicat al número 24, verema 2013, de *Papers de vi*).

Però la biblioteca del Museu Nacional d'Art de Catalunya també conserva la carta dels vins que se servien al Celler de les Galeries Laietanes. Una carta del tot extraordinària per la quantitat de vins de qualitat i varietat que s'oferien, dels millors territoris vinícoles d'Europa, i perquè és il·lustrada amb dibuixos i caricatures del pintor Xavier No-

gués, que també havia decorat amb aquests ninots (en deien *borratxets*) els gots del celler, que avui es mostren al Museu del Disseny de Barcelona. Cal estudiar encara en profunditat

**La carta de vins del Celler de les Galeries Laietanes és del tot extraordinària per la quantitat de vins de qualitat i varietat que oferia**

qui va elaborar aquella carta de vins tan completa i com arribaven a l'establiment tots aquells vins. Però una primera hipòtesi prou raonable fa pensar que Santiago Segura podia ésser un bon amant del vi i que fos ell mateix qui fes la tria i

la comanda de vins i licors, aprofitant els seus viatges per l'Estat espanyol i l'estranger.

Perquè cal saber que Segura era un gran viatger. Viatjar era una part imprescindible de la seva activitat de comerç d'objectes d'art, d'antiquari i de marxant. I segons que relata el seu biògraf, l'historiador de l'art Jaume Vidal Oliveras: "Santiago Segura feia dos tipus de viatges. D'una banda, anava a l'estranger a buscar-hi exclusives i productes de luxe i sofisticats. És un tipus de viatge que feia com a mínim un cop l'any. D'una altra banda, també recorria tot l'Estat espanyol. Aleshores s'adreçava als centres de producció de ceràmica i hi cercava antiguitats." De fet, Segura es va morir prematurament el 1918 de la grip espanyola quan es trobava a València, durant un dels seus viatges per la Península.

Descoberta la carta de vins del Celler de les Galeries

Laietanes, calia cercar algun expert per interpretar-la, per entendre'n la dimensió, per viure l'aventura d'entendre la tria i l'ordre, per sorprendre'ns davant d'uns vins que s'elaboraven i es bevien el 1915. I aquest personatge no podia ser sinó el sommelier Josep Roca, un dels grans sommeliers del món, un home sensible també al món del vi vinculat al món de la cultura, del patrimoni. Un sommelier enamorat dels vins de Jerez i dels vins salins i oxidats. I li vam proposar d'interpretar la carta i d'imaginar un tast per expressar-la. I ell mateix ja va marcar que havia d'ésser un tast que ens portés

## La carta de vins de 1915 dóna un protagonisme indiscutible als vins generosos i dolços

a entendre el gust dels vins que es bevien fa cent anys. El relat que segueix és una part d'aquest tast que Josep Roca va realitzar al Vinseum, Museu de les Cultures del Vi de Catalunya, a Vilafranca del Penedès, als Julols de la UB.

La carta de vins del Celler de les Galeries Laietanes dóna un protagonisme indiscutible als vins generosos i dolços. És una carta que d'entrada ofereix tota la potència d'una selecció de trenta-nou vins generosos de Jerez. Després proposa cinc tipus de mançanilles, cinc vins de Màlaga i quatre vins de Sitges, amb protagonisme per a la malvasia. Tot seguit la carta proposa vins de les millors zones de Bordeus, Borgonya, vins del Rin, d'Itàlia i de Portugal; una petita oferta de vins de taula, escumosos del país, protagonitzats per Codorniu (i amb la curiositat d'un escumós fet a Jerez també), xampanyes, licors i espiritoosos, aperitius, cerveses (molt poques) i cinc tipus d'aigües minerals.

Josep Roca va explicar: "Veiem que el vi fa cent anys era una peça important en aquest establiment de cultura. I m'ha sorprès la fal·lera que es tenia pels vins de Jerez, que són una passió per mi també.

Obrim la carta de vins i hi trobem vins generosos. Hi ha tipus de vins que han desaparegut pràcticament. Fixeu-vos en els Tres Cortados. Avui no hi ha cap vi al mercat que tingui *tres cortados*. És un *palo cortado* que es refà una vegada més i una altra vegada més. És una raresa absoluta."

"Els vins de Jerez són vins que es fan amb dos tipus de

Doncs el *palo cortado* és un vi que fa la criança biològica, però que perd el tel, perd la part salina i agafa notes d'oxidació com si fos d'un ranci. I per això és un vi que té notes d'*amonillado* i d'*oloroso*. Això és un *palo cortado*. Ara s'ha fet un film que es diu *El misterio del palo cortado* (perquè no saben "si ocorre o se mezcla"). I és que això no passa ni a totes les

que s'hi afegeix una mica d'alcohol i *tres cortados*, encara una mica més d'alcohol."

"Aquesta carta de vins ens demostra que hi ha un gran coneixement dels vins de Jerez i es dóna importància a elements molt singulars. Ho dic pels Tres Cortados, però també pels Pajaretes o per un Solera primera... Són vins de Jerez de beguda curta, perquè amb una mica ja en tens prou. Són vins molt reduïts i oxidats. La majoria de sol, perquè són dolços, o de sal, perquè són salats. Aquesta carta de vins és més completa i més exhaustiva quant a definicions que les que puguem trobar avui a l'Estat espanyol."

"Una altra sorpresa que m'he endut d'aquesta carta de vins és l'oferta de malvasies de Sitges. La malvasia és una varietat viatjada. L'origen de la vinya i del vi sembla que es troba en l'antiga Mesopotàmia (l'Azerbaidjan, Armènia, Turquia, Geòrgia) i aquest encreuament de varietats ens arriba perquè viatgen pel Mediterrani, probablement van amunt i avall. A partir dels rius amunt, a partir dels mars avall

## Una sorpresa de la carta de vins és l'oferta de malvasies de Sitges

(Califòrnia, Xile, el Perú, l'Argentina, etc.). El Mediterrani, que per nosaltres sempre ha estat un mar de comunicació, de moviment, d'aplec de cultures, ens porta la malvasia des del port grec de Monemvasia."

"Hi ha més malvasies de Sitges en aquesta carta que les que ara tenim al mercat o gairebé les mateixes. Com a curiositat us diré que actualment al menú degustació del Celler tenim una malvasia. El «llenguado amb sabor mediterrani» va acompanyat d'una malvasia seca, del 2003, sense fusta. Una malvasia que intenta ser antiga, que intenta mostrar-se amb salinitat, perquè és veritat que la malvasia acostuma a ser una varietat generosa, riallera, fresca, descarada, escandalosa fins i tot. Però darrere d'aquesta primera impressió,



criances: l'una és la criança biològica i l'altra és la criança oxidativa. I el *palo cortado* es troba entre la criança biològica i la criança oxidativa. En la criança biològica (ells diuen "que les llega el duende"), el vi fa com una mena de tel dins la bóta, i aquest tel (que és un llevat i es diu *Saccharomyces beticus*) comporta unes reaccions internes que es van menjant la glicerina i fa que siguin vins absolutament secs, i que tinguin notes de fruita seca i de poma cuita.

bótes ni sempre a les mateixes línies de bótes. A Jerez hi ha una gran complexitat, amb una gran història gairebé oblidada de terreny i una altra història molt explicada sobre la situació de les bótes al celler."

"Perquè passi la criança oxidativa de *palo cortado* el vi ha d'arribar a 18°. Doncs el *palo cortado*, a vegades, quan ja va de baixada, quan va perdent la flor, es torna a remuntar afegint-hi una mica d'alcohol. Quan es fa un *dos cortados* és



**Josep Roca durant el tast aquest juliol, al Vinseum (Museu de les Cultures del Vi) de Vilafranca del Penedès.**

VINSEUM

pot convertir-se també en un vi amb un aspecte seriós, rigorós, exigent amb la gent que se'l beu. Doncs a la carta del Celler de les Galeries Laietanes tenim una oferta de tres malvasies molt potents.”

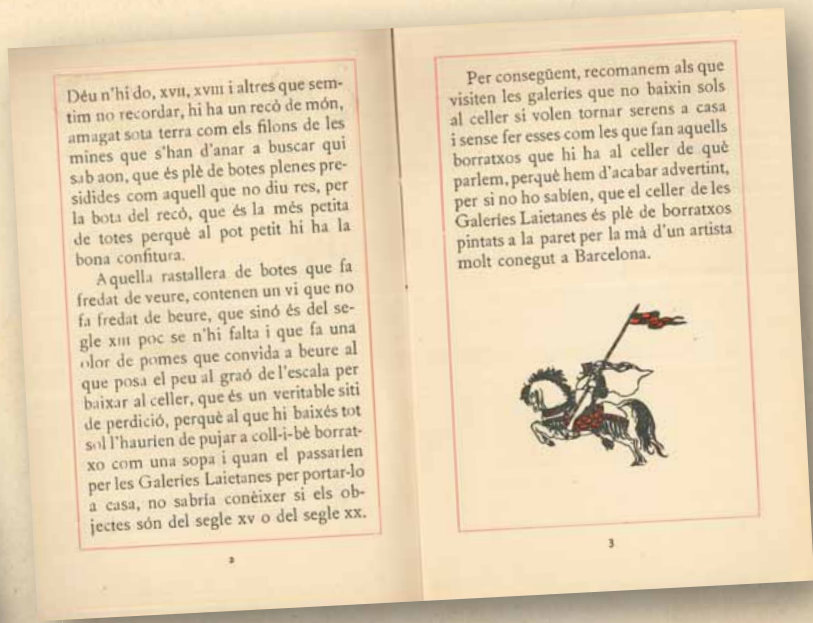
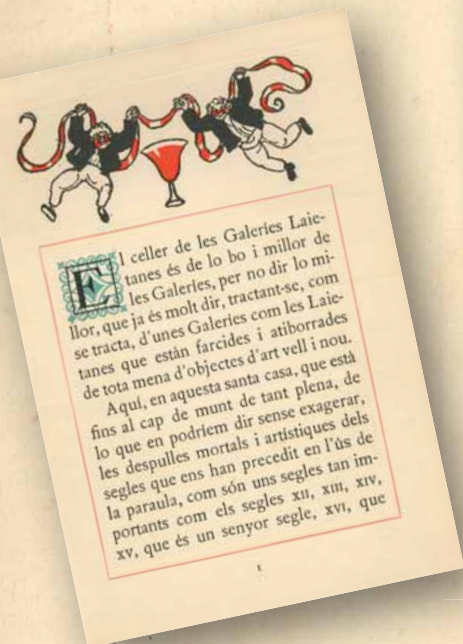
“La malvasia és una varietat molt viatjada i en trobem de moltes menes, però és una varietat d'aquí molt recone-

guda també. Ara, mireu a les cartes de vins dels restaurants si avui hi ha un apartat de malvasies de Sitges. Ho hem perdut, però tot això existeix i ho podem recuperar. A vegades tirar endarrere és una manera de reprendre i avançar. A vegades, la modernitat és desaprendre. I quan ens trobem uns vins de Sitges en una

carta de vins de fa cent anys, ens porta a preguntar-nos: què hem fet?, què ha passat?, què hem perdut pel camí? Més enllà de les guerres, que han estat un séc inqüestionable, en l'àmbit del vi, probablement, el séc més gran ha estat el procés de transformació de l'individu del món rural al món industrial. Abans qui no servia

es quedava al camp. Sortosament, això ha canviat. Es viu un tomb impressionant, que fa que tota la gent jove que avui es dedica al camp tingui una raó molt potent per viure. És tendència també: ara ja no es porta ser advocat, ara es porta ser pagès, que és una manera d'acostar-te a la natura.”

“I tornant a les malvasies de



Text de presentació de la carta de vins del Cellar de les Galeries Laietanes.

Sitges: fixeu-vos-hi, en aquesta carta no hi ha cap més vi del Penedès. Què ha passat aquí? Potser hem viscut en un mar de confusió, en un mar d'interessos concrets que han dominat tota la pagesia i que han conduït cap a camins que probablement no eren els originals i que s'han transformat en una cosa que potser no és la que hi havia? En cent anys s'ha produït un efecte devastador

del que és la realitat i ara exportem vins escumosos al món, però no sé si tenim l'autenticitat de la malvasia de Sitges, dels vins de Sitges. En tot cas, aquesta carta de vins no reflecteix l'explosió del Penedès que coneixem dels últims vuitanta anys o cent, que ha transformat el Penedès, que ha fet que se'n modifiqués el conreu, la qualitat i les característiques del raïm. Hem passat de tenir

tres tipus de sumoll diferents a tenir cabernet, merlot i chardonnay. En tot cas, és curiós que fa cent anys aquesta carta presentés els vins de Sitges, vins del Garraf, d'un terreny singular, abrupte, difícil, però també amb una gran connexió amb el Mediterrani. És curiós. Fa pensar."

Josep Roca va parlar dels vins de Bordeus que apareixen a la carta, de l'ordre i la tria

feta, també dels de la Borgonya i de més territoris vinícoles europeus. Però fem un salt per situar-nos en l'apartat dels vins escumosos, on el sommelier es fixa en un xampany fet a Jerez. Perquè aquest és el començament del tast:

"Aquí tenim un gran xampany continental: Jimenez Varela Hijos del Puerto de Santa María. Ostres! La carta de vins del Cellar de les Galeries Laietanes ens explica que

## La carta ens explica que el 1915 es feien escumosos a Jerez

el 1915 es feien escumosos a Jerez. Doncs, per començar el tast us he portat un escumós de Jerez, perquè des de fa tres anys se'n torna a fer. És ben curiós. Aquest escumós és elaborat per una noia de Girona, Montserrat Molina, que és enòloga de Bodegas Barbadillo. No sé si ella sabia que fa cent anys ja se'n feia, però està bé que





M. S.

Primera part del tast, amb l'escumós de Jerez i tres vins de Sanlúcar que s'elaboren avui sense encapçalar.



M. S.

Segona part del tast, amb tres vins singulars de Jerez i un Alella del 1966.

ho provi. La Xampanya i Jerez són zones vinícoles que tenen moltes coses en comú: els seus vins són de festa, de complexitat costosa, de gestió del temps en penombra, i són vins que tenen un terreny semblant; l'albariza de Jerez és el guix de la Xampanya. De nord a sud hi ha una trobada pel subsòl, de salinitat, d'aquesta nota molt curiosa d'una olor i d'un sabor que són molt propers.”

**Barbadillo**

Palomino Chardonnay  
 “Es tracta d'un Palomino Chardonnay, que és una manera d'agermanar Jerez amb la Xampanya també. No anem a cercar-hi una gran estructura, una gran intensitat, però sí que hi trobem frescor, una frescor de Jerez. Aquest escumós és fresc, lleuger, harmònic, de mitjana intensitat. Posar-lo al tast és fer una acul-

cada d'ull a aquesta carta de fa cent anys.”

Després, Josep Roca ofereix tres vins de Sanlúcar que comparteixen l'element que no s'han encapçalat, o sigui, que

**Els vins sense fortificar probablement miren de reproduir els vins de Jerez de fa dos-cents anys**

no se'ls ha afegit alcohol. Continua el sommelier:

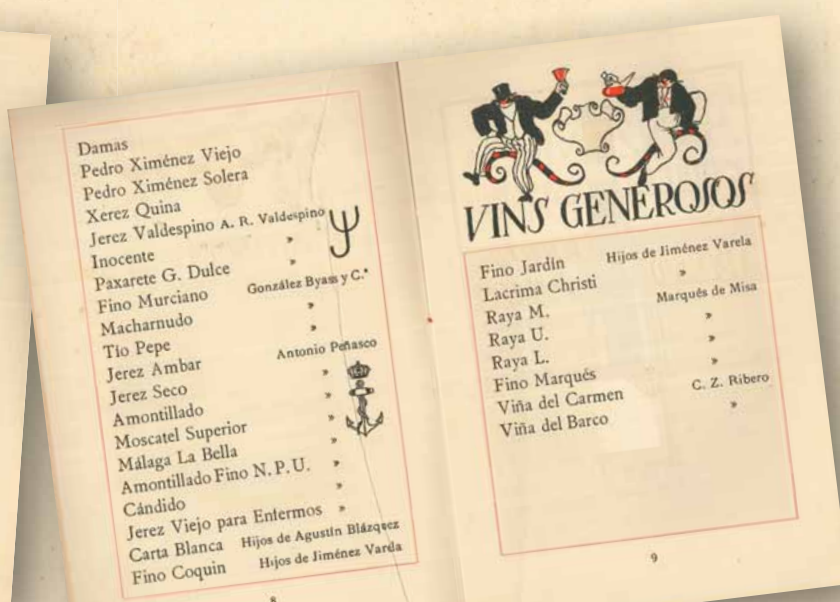
“Us proposo que us imagineu una època anterior, quan els vins no s'encapçalaven. Generalment, els vins de Jerez es fan amb 11° o 12° i després s'hi afegeix alcohol fins a 15°. Això és encapçalar. I a partir de 15° és quan succee el Jerez,

és quan el *duende* ataca, o sigui, que comença a actuar, a activar-se, aquesta mena de fong que dona la part salina al vi. A partir d'aquí, el vi es col·loca en el sistema que en diuen de *sobretablas*, amb la primera criadora, segona criadora, tercera, etc., fins a arribar a les soleres. De les soleres, se'n treu una sisena part de vi, que és la que va al mercat. I es va alimentant de les bótes dels altres vins, que van passant de l'una a l'altra en escala, fins que surten al mercat.”

“Quan es va decidir encapçalar els vins a Jerez? Doncs quan van començar a viatjar, sobretot a Anglaterra, a partir del segle XIX. S'encapçalaven per fortificar-los. Quan els vins es van encapçalar es va produir tota una cultura del *vino de bodega*. Fins i tot encara ara, Antonio Flores, un dels insignes, mites, elaboradors

de Jerez, defensa que el vi es fa al celler. Un altre insigne, Eduardo Ojeda, diu que el vi es fa a la vinya. Però com que Jerez és tan complex...”

“El que us proposo de tastar ara són tres vins que es troben sense fortificar, vins que probablement miren de reproduir els vins de Jerez de fa dos-cents anys. Vins que no s'encapçalaven (no se'ls afegeix alcohol). És un tast que molt poca gent al món ha pogut fer. Perquè del primer vi, n'hi ha cinc-cents ampolles i del segon, sis-cents. I del tercer, dues mil. Vins rars, únics, originals, autèntics.”



Els trenta-nou vins generosos i manzanilles de la carta del Celler de les Galeries Laietanes.



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



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



Hotel Can Galvany \*\*\*\* · Avinguda de Can Galvany, 11 · 08188 Vallromanes · Tel. 93 572 95 91 · [info@cangalvany.com](mailto:info@cangalvany.com)

# Maheso®

NOVA  
GAMMA DE  
PASTA

## CANELONS I LASSANYES



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

[www.facebook.com/maheso](https://www.facebook.com/maheso)

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

Atenció al Client 902 10 34 81

## Ube

Palomino Centenario 2013  
de Ubérrima

“És un treball de recerca que fa Ramiro Ibáñez sobre diferents clons de Palomino. N’hi ha tres en aquest vi: *palomino de jerez*, *palomino pelusón* i *palomino fino*. Provenen d’un terreny que es diu Albarizas de Antehojuelas, d’una vinya concreta que es diu Las Vegas. El vi té aquest vessant de criança amb tel, oxidativa, noble, intensa, però només amb 11°. Tasteu, tasteu: ametlla tendra, ametlla salada, una certa amplitud en boca, acidesa, frescor, llevats naturals sense rectificar, tal com raja. Mig cos, elegant, bona amplitud de boca, bona intensitat, sensació seca. Com una ametlla salada.”

## Alba 2013

“És d’un amic, Fernando Angulo, també boig pel vi de Jerez. Un vi fet també d’unes vinyes velles. Alba, nom que ve de “a l’alba” i d’*albariza*. Aquest vi busca més la part floral, és més fresc, més fruitós que no l’anterior. Té una bona harmonia, un bon equilibri. Potser no tanta acidesa com l’altre. Lleuger, de 10,7°.”

## La bota de Florpower MMXII nº 57

Equipo Navazos

“Un vi també sense encapçalar, fet de *palomino fino*. Un vi del pago de Miraflores. Fa la criança amb el tel, però no la fa a 15°, sinó a 12,5° d’alcohols naturals. D’una gran collita, el 2012. Algú sabia que el 2012 havia estat una gran anyada a Jerez? No se sabia perquè no s’explicava. Ara, des de fa alguns anys, a Jerez ja es torna a parlar de la qualitat de les anyades, com fa cent anys ja passava.”

“Sé que són vins exigents, sé que són vins estranys, que van a contracorrent del panorama actual, del que podem entendre com un vi blanc. Però tenen una salinitat, una acidesa, una netedat, una integritat... per mi extraordinàries. En tot cas, és una manera diferent de prendre un Jerez, amb quatre graus menys de mitjana, absolutament naturals, amb molta identitat, molt diferents entre si i que probablement ens evoquen un Jerez



Les malvasies de Sitjes i l’escumós de Jerez.

no de fa cent anys, però sí de fa dos-cents anys.”

La primera sèrie de tres vins fortificats de Sanlúcar dóna pas a una segona sèrie, que cerca unes altres reflexions, de quatre vins més:

## La Guita Manzanilla 2009

“A vegades les manzanilles s’oxiden. I a mi, que m’interessen les oxidacions, el que faig és que demano als cellers que si els retornen ampolles per aquesta causa, me les vinguin. Aquesta manzanilla que tastareu és una d’aquestes

**“Sé que són vins exigents, estranys, però tenen una salinitat, una acidesa, una netedat, una integritat... extraordinàries”**

**“Aquí teniu un dels grans vins de Jerez. Es mostra com ganivetades al paladar, es torna un fòssil de iode, que juga entre el vernís i les algues”**

ampolles d’un embotellat del 2009, que van anar al mercat i es van tornar. Per què demano

que me les vinguin? Doncs perquè miro de buscar vins de fa cinquanta anys o cent, per trobar-ne la part oxidada i la salinitat. També és veritat que amb la cuina que fem a casa, hi van molt bé aquests vins. Són vins que amb els anys van agafant l’essència, perden aigua, es van concentrant i en tens prou amb molt poca quantitat. Aquesta manzanilla per mi és absolutament fresca, amb capacitat per envellir encara deu, vint i trenta anys més.”

## Coliseo Valdespino Amontillado

“I si un vi com aquest La Guita que hem tastat s’envellís molt i molt, què passaria? Doncs que trobaríem el Coliseo. És un vi que té solatge de vuitanta anys a cent, un vi dels més extrems que hi ha a Jerez, un dels meus vins preferits, una raresa absoluta, un vi que exigeix molt quan te’l beus. És fosc pel pas dels anys. Aquí teniu un dels grans vins de Jerez, un dels vins més interessants que es poden tastar al món. Un vi que no deixa indiferent, que es mostra com ganivetades al paladar, que es converteix en un fòssil de iode, que juga entre el vernís i les algues, entre la soja concentrada i la fruita seca torrada. Al Celler el maridem amb un cap de gamba a la brasa. Aquesta mena de vins són immortals, eternals. I aquest sí que és un viatge a fa cent anys.”

## Alella Marfil

Generós sec 1966

“Deixem un moment els vins de Jerez i pugem amunt de la geografia per traslladar-nos a Alella, per reflexionar sobre què ha passat, què passava, què hi havia, com es mostrava

Alella al món, i com aquests vins encara avui són extraordinàriament originals. Ens evoquen els vins de mar, de sauló, de pansa blanca, que en època dels romans ja eren preuats. És un vi que té la meua edat: quaranta-nou anys en aquesta copa. És una joia del pas del temps, de reflexió també per a Alella, de pensament, de què han representat els vins generosos secs, de com han envellit també aquests vins. Tant de bo n’hi hagués més. Aquest vi té una expressió molt potent, és una beguda intensa, amb capacitat d’envelliment encara. Per mi un punt de reflexió, interessant.”

## Moscatel de Bandera

“I, per acabar, un vi de bandera, d’un celler que ja no existeix. És l’últim vi que va sortir d’aquest celler, de Manuel Gil Luque. És un vi que s’ha deixat de fer. En són les últimes ampolles, que em vaig quedar. Normalment la zona de moscatells de Jerez és la zona de Chipiona i aquest és un dels moscatells interessants d’allà. Un punt dolç. Sé que us he fet tastar vins molt exigents, molt extrems, molt salins, molt reduïts. I acabem amb un vi de solatge amb botes de fa cent anys, que té la virtut de la seducció del dolç, l’essència del sol d’Andalusia que es mostra amb molta plenitud. Aquests vins també es converteixen en vins de conversa i d’història.”

“Hi ha molts tresors amagats, molts tresors oblidats i un terreny per recórrer. I en aquest context, de voler reproduir el gust dels vins de fa cent anys, Jerez és un dels llocs que encara ens ho permet.” ●

# Joan Majó i la cuina de mar més popular



El cuiner Joan Majó, d'esquena, i el gastrònom i cronista Pep Quintana, amb una aranya acabada de pescar.

Anar a la pesca i captura del peix aranya per la costa del Maresme, per després fer-ne un suquet. Aquesta és l'aventura executada pel cuiner Joan Majó d'Arenys de Mar

TEXT: PEP QUINTANA / FOTOS: ÒSCAR PALLARÈS

**E**ra dilluns, Sant Galderic, patró a casa nostra de la gent que treballa la terra. Nosaltres, en canvi, havíem encomanat la nostra sort a sant Telm, patró de mariners i pescadors. Celebràvem incoherentment la festivitat del sant llaurador sortint a mar, a pescar. Feia una mar planxada. Al campanar encara no havien sonat les vuit del matí i a tot arreu hi havia quietud i silenci. La tripulació ja érem a port. Els dos comandants, en Joan



En tres hores escasses capturàrem seixanta-vuit aranyes.

Majó i l'Enric Pera, enlestien els preparatius de les dues embarcacions. D'un salt ens enfilàvem, ben repartits, a les barcasses. Anàvem a la pesca i captura del peix aranya (*Trachinus Sp.*). Férem mitja hora llarga de camí, direcció nord, i al davant de la Calella turística paràvem els motors. Sota nostra teníem una dotzena mal comptada de metres de profunditat. La barca anava a la deriva, bressolant-se al caprici de l'aigua que la fa surar. El meu primer pensament –sóc mari-

ner d'aigua dolça- fou: "Caram! Quant de líquid per a tant poc sòlid!" Preparàvem les canyes, l'esquer... l'ormeig era a punt i les ganes de pesquera, també. Teníem pressa. La cosa més complicada de preparar foren les cametes -els últims dos pams de fil de cuca a on hi ha el pes mort (plom) i els hams-. A cada ham, hi enganxàrem mitja sardina fresca i plens de paciència ens posàrem a la feina. Què dic, paciència! Si això de l'aranya és un dóna-me'n,

## A l'Enric, el qui manava l'altra barca, una aranya indisiplinada li clavà una de les agulles verinoses a la mà

dóna-me'n. En tres hores escasses, i entre totes dues barques, en capturàrem seixanta-vuit. En Joan Majó, el cuiner jubilat i patró de la meva embarcació, no parava de desenganxar peixos vigilant d'allò més. L'aranya té unes espines molt punxegudes que desprenen un verí que et deixa ben baldat. La biodramina devia fer efecte perquè jo, un servidor vostre, no vaig patir ni la més mínima insinuació del mal de mar -potser és que estava molt amatent a la feina i no tenia temps per aquestes coses tan supèrflues i mundanes-. Ens engrescàrem els uns als altres i portàvem una sana competència amb la segona barca. Sense dir-nos-ho s'havia establert una espècie de campionat per veure qui treia més peixos de l'aigua. Déu, que és un bon home, va administrar justícia i va permetre que empatéssim la jugada. El duel es va resoldre amb la captura de trenta-quatre exemplars cada barca.

A les onze del matí teníem la feina feta. I just a aquella hora començava a entrar un vent mortificador que esvalotava la quietud del mar. La barca es gronxava de mala manera i la pesca es feia més difícil. La primera biodramina en reclamava una altra i com que no hi ha felicitat ni aventura sense que algun fet negatiu aparegui, va sorgir el problema. A l'Enric,



A sobre, un exemplar d'aranya, peix blanc de carn forta i consistent. A sota, traient amb molt de compte l'ham i les espines verinoses de l'aranya.



el qui manava l'altra barca, una aranya indisiplinada i en el moment de les convulsions de l'ofec li clavà una de les agulles verinoses a la mà. En pocs minuts la tenia inflada, botuliforme. Va ser l'avís suprem que havíem de tornar ràpidament a port. El vent despentinava la mar i la picada obligava a la pressa. La barca, més que navegar, semblava talment que volés, feia uns bots importants, circenses. El dolor del mariner anava en augment. En poc més de mitja hora havíem amarrat les barques. Ja érem a terra ferma, al port d'Arenys. Miraculosament, tant el dolor com la inflor de la mà anaven de baixa. La primera part de la feina, la teníem enllestida. Ara tocava preparar la segona, potser la més important, la més llamineira: la del dinar.

Aquí sí que en Joan, en Majó, agafà un protagonisme indiscutible. És un cuiner de cap a peus: ho és des del primer dia i ho serà fins al final. Certament, és un poeta dels fogons i si pot cuinar peix és el professional més professional dels professionals. En Joan Majó, que és cuiner des d'abans de néixer, és una persona autodidacta amb una intuïció culinària increïble. Durant la seva vida professional

## En Joan Majó és el fundador i màxim impulsor de l'entrañable i tardorenga Calamarenys

ha regentat uns quants (pocs) restaurants, però el que l'ha jubilat -avui el tiren endavant les dues filles- ha estat i és encara un local de referència a Arenys de Mar i a la comarca sencera, on sobretot el peix es treballa de manera incontestable. A Can Majó s'entaulen persones de tota mena, però tenen algun client de paladar molt refinat i fins i tot alguna cuinera molt estrellada s'hi deixa caure prou sovint. La gent ho sap i ha corregut la brama: "A Can Majó, s'hi menja de primera." Fan guisats i fregits, però allò que toquen amb mesuratge indiscutible és el forn. A casa del nostre amic, hi he menjat algun calet i llobarro memorables. Àpats que començaven a



A sobre, les mans experimentades del cuiner filetejaven amb mestratge les aranyes pescades. A sota, Joan Majó amb les aranyes dins la cassola treballant el suquet.

les dues del migdia i que no els enllestíem fins que no entrava la fosca. Àpats gloriosos! Però en Joan és molt més que tot això. En Majó és el fundador i màxim impulsor de l'entranyable i tardorena Calamarenys, el festival o mostra gastronòmica que cada any ens arriba puntualment al mes d'octubre.

En aquesta ocasió es tractava de fer un suquet d'aranyes per a una dotzena de persones. Estàvem instal·lats a les dependències del Club Mar Esport, del moll d'Arenys de Mar. El sol escalfava l'ambient de manera adequada. En un tres i no res

## Els peixos eren nets i fets a filets, el sofregit avançava lentament i la flaire delatava el festí

els peixos eren nets i fets a filets; el sofregit avançava lentament, i el fum, i sobretot la flaire, delatava el festí. De primer en Joan i el seu equip havien preparat una sèrie de plats per fer un pica-pica solemni: sorells avinagrats, pop a la gallega, bis en escabetx, seitó salat... Uns plats que considero que són la dignificació de la cuina de mar més popular. Plats que fàcilment poden considerar-se de rebuig i que si hi apliques els cinc sentits passen a ser de festa major. Tots aquests peixos són blaus i, doncs, barats que quan cauen en bones mans són autèntics plaers al paladar. Indiscutiblement





**El suquet d'aranyes no va tenir ni competència ni rival, amb la matèria primera acabada de sortir del mar.**

són els més saludables, plens d'omega 3 i que acompanyats d'un vi blanc d'Alella fresquet de Can Roura, un X xarel·lo pansa blanca de la collita del 2014 i amb una graduació d'11,5 graus, converteixen l'àpat en un dinar celestial. Érem al setè cel. Peix i vi! Quina sàvia combinació! El mar i la terra, que formen aquest matrimoni tan ben avingut, ens treien del damunt la gana i la set. La Mediterrània ens regala els millors peixos del món. Com que és un mar petit, les onades van molt seguides i els peixos han de fer moltes cabrioles, molta gimnàstica, i això els fa molt i molt saborosos. I la terra de la nostra comarca, la Denominació d'Origen Alella, té un sòl granític i una climatologia benigna i ens obsequia amb uns vins blancs afruitats i magnífics. Vet aquí el perquè de la bondat i l'excel·lència d'aquest sacrament matrimo-

nial. Que Déu ens el conservi unit eternament!  
De seguida arribava a taula el plat principal, aquest "suquet" que no tenia ni competència ni rival. Fet amb amor i paciència, amb la matèria primera acabada de sortir de mar... Tot això, barrejat amb la saviesa del cuiner, aconseguia que aquella dotzena de persones li dedicéssim un sonor aplaudiment final. En Joan, el xef Majó i major, ens tornava a convèncer i ens feia assidus de la secta de la bona taula. L'Enric, eufòric per la menja i la beguda, no recordava ni la picada ni el verí. En un moment donat tots els qui érem a l'entorn de les estovalles, alçant la copa plena, libàrem pels presents, els absents i, sobretot, per sant Telm i sant Galderic, els patrons del mar i la terra. Els patrons d'aquest matrimoni que explicàvem tan ben avingut. Llarga vida! ●



**El suquet el vam acompanyar d'una pansa blanca del celler Roura. Peix i vi, quina sàvia combinació!**

## PETIT DICCIONARI DEL PEIX SENZILL DEL NOSTRE MAR

Aquests plats que presentem són fets amb el peix que ens regala aquest tros de mar nostre, que cal reivindicar amb obstinació perquè corre el risc de desaparèixer. Només són quatre exemples de peixos poc apreciats, sovint descartats a les subhastes, pel poc preu que assoleixen. Però, precisament per això, avui encara són assequibles per a totes les butxaques.

Us oferim una petita llista d'alguns d'aquests peixos, per poder confeccionar alguna apreciada recepta de cuina. Són peixos que es pesquen tot l'any, perquè són individuals i no van en grans grups, de manera que s'haurien de poder trobar sempre a les peixateries.

### ARANYA

És un peix sorrenc, que té en els mesos d'abril a juny el millor moment. És peix blanc, de carn forta i consistent.

### BACORETA

Peix blau molt semblant a la tonyina i al bonítol. Molt adequat per fer escabetxos i conserves. El seu millor moment és a la primavera i l'estiu.

### BESTINA

És peix de tot l'any. No té espines sinó cartíl·lags. Es pot fer de moltes maneres, és molt versàtil (al forn, guisada, fregida, bullida, fins i tot freda per enriquir les amanides). Aquest peix dona un punt d'exotisme.

### BIS

És un peix molt proper al verat i, de fet, n'és una subespècie de no tanta qualitat, però de preu encara més assequible. Com tots els peixos blaus, són molt adequats per fer-ne un escabetx, guisar-los o a la planxa. Consulteu-ne la recepta.

### BOGA

És peix blanc. Es recomana menjar-la fresquíssima, ben neta de seguida i sempre a la brasa. Amb una picada d'all i julivert no té rival.

### CONGRE

Peix blanc. De la ventresca en amunt és on trobarem menys espines. I tallat ben prim, enfarinat i fregit, fa la competència al lluç. Es pot menjar de totes les maneres i fa els arrossos molt bons.

### GAT

És de la família dels esquàlids. El venen pelat i no té cap espina, tot és cartílag. El podeu coure de la manera que us plagui, amb una única recomanació: abans de cuinar-lo s'ha de deixar amb aigua freda quinze minuts. Guanya en gust i finor.

### LLAMPUGA

És peix d'estiu. A casa nostra no és gaire apreciat, en canvi a les Illes Balears es considera un peix de primera. A l'hora de cuinar-lo, aconsellem fer-lo a la "menier" o empanat (farina blanca, ou deixat i farina de galeta).

### SORELL

És peix blau i es pesca tot l'any. Es pot menjar fregit, a la brasa o marinat com oferim en la recepta adjunta.

### TALLAHAMS

És un peix blau d'estiu. És fort de gust, però guisat amb salsa de tomàquet o samfaina n'amorosim la potència.

### VERDEROL

Peix blau que podem fer en escabetx i el recomanem tant fregit com guisat. Es pot fer com en la recepta del sorell. És un peix sobretot de primavera i estiu.

Aquests peixos són plens d'omega 3 i, per tant, juguen en favor de la nostra salut. Formen part de l'alimentació mediterrània, tan reconeguda i recomanada.

# Receptes del festí mariner

## Suquet d'aranya



### Ingredients (per a 6 persones)

6 grans d'all	Un polsim de farina
5 tomàquets madurs	Mig got de vi blanc d'Allella
Raig de vinagre	18 aranyes
Una mica de fumet	18 gambes

### Elaboració

A la cassola fregim les gambes tomba i tomba, perquè l'oli agafi gust, i les reservem. Mentrestant, tallem els alls ben petits i els col·loquem a la cassola. Quan estiguin daurats hi afegim el tomàquet ratllat, el polsim de farina per lligar la salsa, les gotes de vinagre i el got de vi blanc. Tallem a filets les aranyes, que no tinguin ni pell ni espines. Les posem a la cassola. Les cobrim amb el fumet, ho salpebrem al gust i deixem que tot plegat faci xup-xup uns cinc minuts. Hi afegim les gambes i ho fem coure un parell de minuts més. I ja podem portar la cassola a taula.

## Bis en escabetx



### Ingredients (per a 6 persones)

6 bisos	1 branqueta de farigola de la serralada de Marina
3 grans d'all tallats a rodanxes	Mig got de vinagre de Xerès
1 ceba de Figueres	Un got i mig d'oli
1 pastanaga	1 culleradeta de cafè de pebre vermell
1 bitxo petit	Sal i pebre
2 fulles de llorer	

### Elaboració

Tallem el peix a filets i, de cadascun, en fem quatre llocs. Ho reservem. En una cassola amb una mica d'oli sofregim la ceba tallada a juliana, la pastanaga que haurem bullit abans, el bitxo i les herbes. Quan el sofregit estigui fet, hi afegim una culleradeta de cafè de pebre vermell i tot seguit el vinagre, l'oli i els llocs del peix. Ho farem bullir cinc minuts i després ho deixarem que es refredi a temperatura ambient. I ja estarà a punt per menjar.



*Celler Castañé, des de 1971, més que una botiga. Espai de degustació on pots tastar maridatges a tota hora. Vins a copes combinats amb formatge, embotit o foie. Disposem d'una àmplia varietat de vins, caves i licors d'arreu del món. Assessorament professional del nostre sumiller.*

# Celler Castañé



C/ Sant Genís, 1 - 08310 Argentona  
Tel. 93 797 11 06 - [www.cellercastane.com](http://www.cellercastane.com)

Sequeix-nos a:



## Pop amb ceba i tomàquet



### Ingredients (per a 6 persones)

2 pops d'un quilo i mig  
4 cebes mitjanes de Figueres  
6 tomàquets madurs

Sal, pebre i una mica de sucre  
Un got de vi blanc sec de la DO Alella

### Elaboració

Fa de ben recomanar congelar el pop quaranta-vuit hores: així aconseguim trencar-li el nervi i fer-lo més tou.

Fem bullir el pop una hora i quart, aproximadament. Un cop cuit el reservem i el deixem refredar. Fem el sofregit de ceba, tallada a juliana. Un cop cuita hi afegim el vi blanc i el tomàquet. Hi posem un polsim de sucre i ho deixem reduir uns cinc minuts a foc lent.

Una vegada fred, tallem el pop a rodanxes d'un centímetre i l'afegim al sofregit. I fem que faci xup-xup uns cinc minuts més. Rectifiquem de sal i pebre i ja el podem servir. Aquest plat es pot menjar fred i calent.

## Sorell amb sal en cru



### Ingredients (per a 6 persones)

3 sorells  
Oli, sal i pebre blanc

### Elaboració

Congelem el peix vint-i-quatre hores per evitar el paràsit de l'anisakis.

Es tallen els sorells a filets i es netegen de pell i espines. Han de sortir quatre filets de cada peix. Agafem una plata i hi fem un llit de sal. Posem els filets a sobre i els cobrim de sal. Deixem els filets coberts de sal uns vint minuts. Després els esbandim a raig d'aixeta, amb prudència, vigilant que no quedin disgustats. Tallem cada filet de manera molt fina, com si féssim carpaccio, i ho emplatem. Hi tirem un raig d'oli per sobre i un polsim de pebre blanc. Es pot menjar al damunt d'unes torrades.

Un vi diferent que no et  
deixarà indiferent

www.serraladamarina.com  
Agricultura, 34  
Martorelles  
Tel. 93 570 45 34



A l'altra banda de la muntanya...

**ALTRABANDA**

El celler de Martorelles



Llar  
d'infants

la  
Caseta



C/ Verdaguer, 6  
Alella  
Tel. 93 555 64 07  
617 650 152  
lacasetadalella@gmail.com




Vine i  
informa-te'n  
a la nostra  
llar



## Matrícula oberta tot l'any

- Per a nens i nenes de 4 mesos a 3 anys
- Horari flexible de 7 a 19h
- Ensenyança activa i respectuosa amb l'infant "Aprendre de la vida, per la vida"

- Anglès amb  Kids&Us<sup>®</sup> school of english - EL MASNOU, música, psicomotricitat i piscina
- Activitats extraescolars per a nens de P3, P4 i P5

**NOUS PREUS:** Mitja jornada des de 130€ / Jornada completa des de 225€ + menjador

# Homs

materials per a la decoració

www.materialshoms.cat

Nova exposició, tot tipus de materials per a la construcció i la reforma, totes les novetats, gran secció de ceràmica, pedra natural, parquet, sanitaris, cuines, aixetes, mampares i electrodomèstics...

■ GEBERIT

BOSCH

Ritmonio

CATALANO

GRUPO BREDA

BOSSINI  
CRISTINA

Fugar  
CHIMENEAS

APAVISÀ  
PORCELANICO

ARMADUCH

Exposició de material de decoració  
Escultor Llimona, 9 · Alella | Tel. 93 540 37 69

Magatzem de material per a la construcció  
Joan XXIII, Camí d'Alella · El Masnou | Tel. 93 555 81 56

Magatzem i oficina a Alella  
Riera Principal, 48-50 · Alella | Tel. 93 555 97 53



# Kids&Us arriba a Alella a la Llar d'Infants La Caseta d'Alella

C/ Verdaguer, 6 · Alella  
Tardes de dilluns a divendres  
(consultar horaris)  
per a nens de P1 a P5.

## Kids&Us school of english

és un centre d'estudis d'idiomes especialitzat  
en l'aprenentatge de l'anglès per a nens a partir d'1 any.

Amb el nostre mètode propi d'aprenentatge,  
introduïm els nens en el coneixement d'un nou idioma  
de manera natural i els acompanyem  
en el seu procés d'adquisició fins a aconseguir el domini de l'idioma.



El mètode Kids&Us es basa en:



*Listening*

Atès que el primer contacte que té un nadó amb la seva llengua materna és auditiu, no concebem l'aprenentatge de l'anglès sense que hi hagi un contacte auditiu important.



*Understanding*

Després de sentir les mateixes combinacions de paraules en diferents moments i contextos, l'infant acaba entenent el significat de tot allò que sent.



*Speaking*

Un infant aprèn a parlar després d'haver sentit moltes paraules i frases i després de començar a entendre-les.



*Reading*



*Writing*

Llegir i escriure són dues conseqüències naturals derivades d'escoltar, entendre i parlar. començar l'aprenentatge d'una llengua llegint-la i escrivint-la és com intentar que un ocell voli abans que sàpiga desplegar les ales.

Per a més informació:

Kids&Us El Masnou

C/ Flos i Calcat, 41

08320 El Masnou

T. 665 643 841

elmasnou@kidsandus.es



kidsandus.es

# BONA FESTA DE LA VEREMA!



## La Petita Mallorquina



Forn i Pastisseria

Rambla d'Àngel Guimerà, 40 · ALELLA Tel. 93 555 68 67

## Instal·lacions **ROVIRA**



CASA

Tractament de l'aigua  
Electricitat  
Calefacció  
Climatització



PISCINA

Construcció i rehabilitació  
Electròlisi salina  
Cobertes i climatització  
Manteniment i neteja  
Venda de productes químics  
Netejafons automàtics  
Servei post-venda



Servei tècnic  
4 anys de garantia



JARDÍ

Reg  
Bombes  
Il·luminació del jardí



DESCANS

Spas

DEMANA  
LA TEVA  
TARGETA DE  
FIDELITZACIÓ!

C/ Àfrica, 1 local 1 · 08328 Alella · Telèfons: 93 540 57 31 · 661 43 51 73 · info@piscinesrovira.com  
BOTIGA ONLINE: [www.hydrosudiberica.es/piscinesrovira](http://www.hydrosudiberica.es/piscinesrovira)

# 5<sup>es</sup> Jornades Gastronòmiques de **TASTETS** Vallromanes



Uns  
"Tastets"  
dignes d'estrella!



Organitza



Ajuntament de  
Vallromanes



Segueix-nos: Fira Tastets

Col·laboren





**LUCAS FOX**  
INTERNATIONAL PROPERTIES

## Venda i Lloguer de Propietats al Maresme

Plaça de l'Ajuntament 7, Alella • T. 93 595 2490

[lucasfox.com](http://lucasfox.com)

# Quatre viatges a l'ànima portuguesa

L'escriptor Sebastià Bennasar ens parla de la vivència i relació que va tenir amb els vins portuguesos arran d'una estada llarga en aquest país. Una relació que diu que és d'amor i de descobriments

TEXT: SEBASTIÀ BENNASAR

**P**ortugal és un país secret que tenim a tocar i que m'agrada molt que continuï essent secret, o com a mínim una mica. És el meu refugi, la meva segona casa, el lloc on els poetes tenen una pàtria que és la llengua portuguesa. La meva relació amb els vins portuguesos, doncs, és una relació d'amor i de descobriments.

A dia d'avui són pocs els vins portuguesos que han triomfat al món, malgrat que n'hi ha dos (que a mi no m'agraden gens) que sí que ho han aconseguit: el porto i els vins de Madeira. Selectes com a aperitiu o digestiu, o entusiasmen o s'odien i tenen en ambdós casos massa mà anglesa per ser vins portuguesos. Després hi ha la infàmia del Mateus Rosé, vi que incomprendiblement es va posar de moda els anys 1980, com el Lambrusco entre els adolescents.

Portugal és un país que difícilment sap exportar els seus encants i aquesta n'és la màgia. Tothom sap que existeix el *vinho verde*, però en aquesta categoria s'amaguen les màximes desgràcies i els grans descobriments. El *vinho verde*, fresc, molt fresc, és sinònim d'alegria i de peix a la brasa o de pop a *lagareiro* (el pop cuit a la brasa de carbó i amb una dosi final generosa d'oli roent amb allets fregits) i, com tot, n'hi ha de moltes menes. El millor és demanar a les tasques –no surten a les guies, us hi han de portar els portuguesos– el vi blanc a pressió, amb un lleuger punt

d'agulla. El millor dels *vinhos verdes* és el que es fa a Colares, a la falda de la serra de Sintra, a uns trenta quilòmetres de Lisboa en direcció nord, al peu de l'Atlàntic.

El *vinho verde* és el que apareix a les guies i el que demanen els turistes i mai, sota cap concepte, no s'ha de prendre el Casal Garcia, que és com si diguéssim el vi per als turis-

precioses com el Monestir d'Arrabida i les vistes damunt de l'estuari del Sado, amb platges precioses com les de Troia. En aquest riu viuen una cinquantena de dofins endèmics, d'aigua dolça, i als restaurants a peu del riu es poden menjar els sensacionals *chocos* <http://www.sograpevinhos.com/blog/wp-content/uploads/2012/10/Quinta-dos-Carvalhais.jpg>



La conca del Dão és famosa per tenir alguns paisatges extraordinaris, però sobretot per ser el bressol d'alguns dels millors vins negres portuguesos.

tes que no tenen paladar. La millor opció és passar-se als negres i fer un petit viatge al sud, a la península de Setúbal. Aquí, sens dubte, el senyor absolut és el Periquita, el primer vi embotellat de Portugal i que el 1888 va guanyar la medalla d'or a Berlín amb la mostra de la collita del 1886. Setúbal i la seva península amaguen joies

*fritos*. Setúbal és la pàtria del poeta Bocage i curiosament el primer cop que vaig tastar el Periquita, me'l va descobrir a Lisboa un gallec que parlava català en una taula on hi havia poetes.

Anem cap al nord. Al centre del país hi ha el riu Dão, un afluent del Mondego, que travessa la ciutat universitària

de Coïmbra. La conca del Dão és famosa per tenir alguns paisatges extraordinaris, però sobretot per ser el bressol d'alguns dels millors vins negres portuguesos. A Umbelina Sousa, la gran traductora del català al portuguès –ho testimonien les seves versions de Carme Riera, Robert Sala-drigas, Quim Monzó, Albert Sánchez Piñol i Jordi Puntí, entre més autors–, li agrada especialment el vi de reserva de la Quinta do Cabriz. És el que sempre ens portava a casa quan venia a sopar. A mi també m'agrada molt aquest vi i l'envàs, una ampolla més ampla del normal que el singularitza entre els seus companys. El Dão és, sens dubte, la regió vinícola que cal descobrir, com la literatura portuguesa, de la qual parla amb devoció la Umbelina al voltant de taules sempre ben parades.

Acabem el viatge més al nord i a l'interior, i a Barcelona. Perquè el darrer vi és del Douro –el Duero, que tants bons vins deixa a Castella–, la gran zona vinícola abans de perdre'ns a la frontera amb Galícia, on torna a ser territori d'albariños. Al Douro el vi és negre i hi ha joies com el Vale da Raposa, un vi que descobrixo a Barcelona, prop del mar, al restaurant Descobertas do Lusitano, al Poblenu. Quatre adults, quatre plats de bacallà diferents i aquest vi excepcional que serveix per "*matar saudades*", és a dir, per guarir les penes de l'enyorança. Portugal et fereix l'ànima i els seus vins te la curen. ●

# 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



# Paco Solé Parellada, el senyor del 7 Portes

A les acollidores sales del 7 Portes s'ha comentat l'enderroc de les muralles medievals, la construcció de l'Eixample barceloní, els fets de la Setmana Tràgica, la Guerra Civil i les Olimpíades. En plena era digital, aquest emblemàtic restaurant barceloní situat als porxos d'en Xifré continua reivindicant amb èxit la cuina catalana tradicional. Entrevistem Paco Solé Parellada, l'actual propietari, home de ciència i paelles



"Hem sobreviscut gràcies al fet que oferim una cuina artesanal de qualitat. Això és tot un desafiament, a més de gastronòmic, d'organització i professional."

**D**e tots els propietaris del 7 Portes, Paco Solé Parellada és qui més temps ha passat al conegut restaurant barceloní perquè va néixer fa setanta-un anys en aquest establiment que el seu avi, Paco Parellada (amo de la mítica Fonda Europa de Granollers), va comprar el 1942. La tasca desenvolupada a la universitat (Paco Solé Parellada és doctor enginyer industrial i catedràtic emèrit d'organització d'empreses de la UPC) no ha restat empenta a la seva carrera de gastrònom: ha seguit de prop el dia a dia d'un restaurant que és una referència en la cuina tradicional i, entre més iniciatives, ha posat en marxa la Col·lecció 7 Portes de receptaris històrics de la cuina catalana. Accessible, amable, conversador infatigable, Paco Solé Parellada ens rep un matí d'estiu mentre el 7 Portes es prepara per a una jornada de feina intensa.

**Paco, la teva trajectòria personal i professional ha estat lligada sempre al 7 Portes. Tinc entès que hi vas néixer i hi vas treballar de ben petit.**

Sí, hi vaig néixer fa setanta-un anys, el 1944. Vivíem en una mena d'entresòl que hi ha als

porxos, on dúiem una vida curiosa, sense menjador ni cuina propis. La mamà era molt caritativa i, a la postguerra, qualsevol parent amb problemes, ja fos de l'Alt Urgell o de Granollers, venia cap a casa. Per això hi apareixien cosins i amics del papà i la mamà, dues òrfenes de Bellver... Tots es convertien en germans, perquè a casa es tractava tothom de manera igual, i ens feien treballar a tots. A set anys van posar-me darrere el mostrador, a catorze

**"Quan jo tenia vint-i-vuit anys, el papà va decidir vendre el restaurant i l'hi vaig comprar"**

vaig passar al menjador, després vaig fer de *maitre* i, quan en tenia vint-i-vuit, vaig comprar el restaurant al meu pare.

**Pel que ens expliques tenies una vida peculiar.**

Sí, qualsevol podria dir que he portat una vida ben curiosa, i la veritat és que vaig passar-ho molt bé: era una vida diverti-

díssima per a un nen. El meu Lego, el feia amb els terrossos de sucre; els clients em portaven amunt i avall... No vaig créixer en el clàssic ambient en què el pare o la mare arribava de treballar, sopaves i t'asseies i escoltaves la ràdio o, posteriorment, miraves la televisió. Al restaurant es treballaven tots els dies de l'any, de migdia a mitjanit, i el negoci era el centre de la vida i de les converses. Dinàvem a les onze, i a les dotze a treballar. Sopàvem a les set, i a les vuit a treballar novament.

**A més de l'ofici de restaurador, vas decidir estudiar i vas començar una fructífera carrera acadèmica a la universitat.**

En això dec bastant a la vida al restaurant, perquè vaig acabar les dues carreres, el doctorat, la càtedra i les oposicions gràcies a una capacitat de concentració tremenda. Sempre he cregut que vaig desenvolupar-la fent els deures envoltat de gent i moviment, un ambient que em va forçar a aprendre a aïllar-me. Vaig estudiar enginyeria quan els estudis duraven set anys més un per al projecte de final de carrera. També vaig estudiar econòmiques, i a l'escola

d'enginyers vaig doctorar-me i convertir-me en professor, tot i que continuava treballant al restaurant. Acabada la carrera fins i tot vaig exercir durant sis mesos, però vaig decidir quedar-me al 7 Portes perquè la feina d'enginyer m'avorria molt.

**I vas comprar el restaurant al teu pare.**

Sí. Quan tenia vint-i-vuit anys les dimensions que agafava el negoci del restaurant van espantar el papà i va decidir vendre'l i l'hi vaig comprar. Simultaniejava les dues feines: m'aixecava a les set, anava al departament, hi baixava a les onze, feia el servei, tornava al departament, hi baixava a les set, feia el servei i sopava, i me n'anava a casa. Com és natural, això a la meua dona va semblar-li un disbarat extraordinari. Just llavors vaig obtenir la càtedra i vaig pensar que no podia convertir-me en la raresa de la universitat, una mena de "dona barbuda" del ram, el catedràtic gastronòmic. Així que em vaig associar i vaig posar un gerent professional al restaurant. Tenia trenta-cinc anys i des de llavors m'he dedicat a les paelles i a la ciència.

**Una combinació ben curiosa.**

Això de la ciència, m'ho he pres seriosament: tinc uns quants premis, entre els quals el del mèrit científic i tecnològic de la Generalitat de Catalunya, i a la universitat he fet gairebé de tot: vicerector, vaig crear la Fundació Politècnica, el programa Innova, el Parc Científic de la Universitat... I sempre baixant aquí al 7 Portes!

**Un restaurant com el 7 Portes necessita una gestió acurada de compres, aprovisionament, logística, personal, avaluació de la satisfacció del client... Un negoci fet a mida per a un enginyer economista gastronòm.**

Efectivament. Hi treballen noranta persones, d'una del migdia a una de la nit, 365 dies l'any, i servim una mitjana de sis-cents coberts diaris. I aconseguim mantenir una qualitat constant en tots els plats que servim, de debò que això és molt difícil. Hem sobreviscut gràcies al fet que oferim una cuina artesanal de qualitat. Això és tot un desafiament, a més de gastronòmic, d'organització i professional.

---

**"Al 7 Portes hi treballen noranta persones, 365 dies l'any, i servim una mitjana de sis-cents coberts diaris"**

*Innovació i tradició.*

*Una bona part de la trajectòria universitària de Paco Solé Parellada ha anat lligada a la innovació, cosa que contrasta amb la carta del seu restaurant, especialitzada en la cuina tradicional. Paco Solé Parellada articula un sòlid discurs en defensa de la innovació com a eina necessària per mantenir la cuina tradicional.*

**És curiós que en l'àmbit universitari t'hagis dedicat a la innovació i, en canvi, en el gastronòmic t'hagis centrat en la cuina tradicional.**

D'entrada cal dir que és impossible que un restaurant tradicional pugui sobreviure fent les coses com les feia fa vint anys. Per començar, la cuina



tradicional que es feia abans és lletja des d'un punt de vista de l'aparença. L'has de conèixer i pots valorar-la per l'olor, i per la confiança que et mereix l'establiment on la trobes, però avui agrada més un plat presentat amb una distribució dels ingredients acurada i cuinat amb greixos més lleugers que no el llard que s'utilitzava abans. Hi ha una evolució cap a la salut, cap a una estètica que faci evident la qualitat del producte i cap a una gran cura en les coccions, un sistema de cuina on tot és pensat i molt ben elaborat. La innovació en el 7 Portes és clarament perceptible en aquest sentit.

### Innovar per mantenir la tradició, doncs.

Es pot innovar fent cuina tradicional en molts aspectes. La cuina d'anys enrere, amb els horaris actuals, no podria fer-se sense les eines modernes: els forns, les cambres... La tècnica ens ha ajudat molt a mantenir la tradició. Si haguéssim de fer a mà les preparacions, tallar, pelar, les salses..., trigaríem el doble i el resultat seria molt pitjor. I això ajuda que la gent visqui: pensa que temps enrere es considerava normal treballar deu hores cada dia, sis dies la setmana, i ara això és inimaginable.

### En el camp d'aquesta cuina tradicional, el 7 Portes és especialment conegut pels arrossos.

El nostre fort són els arrossos, sí. Les receptes clàssiques, com la paella Parellada, la paella de verdura i l'arròs negre es respecten i han experimentat les variacions indispensables, especialment en els fumets i sofregits, dels quals avui tenim una varietat més àmplia i són, en definitiva, més bons. La innovació és més visible en els arrossos i plats del dia.

### Ja veiem que hi ha un discurs sòlid i raonat darrere de la posada al dia de la tradició culinària.

Al 7 Portes intentem distingir entre idees i ocurrències. Són coses molt diferents i és de bon cuiner i gastrònom saber distingir-les. En podríem parlar hores, d'això. Perquè hi ha unes coses que lliguen i que, quan les menges, et proporcionen una sensació de confort. I les



ocurrències de vegades no lliguen. La responsabilitat nostra és innovar dins la coherència, sempre mantenint un compromís fortíssim amb la nostra essència, que són els arrossos i la cuina tradicional.

### Participes en aquest procés d'innovació de plats i procediments?

Sí, i tant! Sempre considerant que la carta tingui coherència amb l'estructura del restaurant.

## "La cuina d'anys enrere, amb els horaris actuals, no podria fer-se sense les eines modernes"

Els nostres processos permeten moltíssima innovació en el sentit que tenim la infraestructura per fer-la, però l'autèntica barrera per nosaltres és construir una carta amb plats que impliquin construccions elaborades.

Tot i que això no ens causa cap angoixa, perquè no és el que el nostre client busca. Els Roca, amb molt personal a la cuina, poques taules i amb gent que vol exactament això, poden fer-ho. I com que estan preparats i ho fan extraordinàriament bé, cuinen plats fantàstics i coherents i el seu restaurant és considerat el millor del món. Aquí per fer un altre estil de cuina ens caldria un exèrcit de cent cinquanta persones a la cuina. Pensa que podem arribar a servir a vuit-centes persones diàries a la carta.

### La gastronomia catalana gaudeix d'un innegable renom internacional gràcies a cuiners que han esdevingut populars a tot el món fent cuina de creació. És clar que aquesta empremta de la cuina catalana i el potencial turístic de la ciutat de Barcelona col·laboren a omplir els menjadors del 7 Portes.

Nosaltres fem cuina tradicional i, com veus, no critiquem en absolut la cuina que es basa en la innovació ni els seus artífexs. Al contrari! La situació actual és un avantatge per a nosaltres, a Ferran Adrià i els germans Roca els haurien de fer un monument! Hi ha moltíssima gent que visita el nostre país i hi busca gastronomia, que vindran i tastaran tota mena de cuina, i això ens inclou també a nosaltres.

### Un benefici per a la restauració en general.

Ara vinc d'un viatge al Canadà. Quan viatjo sempre entro a les

llibreries especialitzades en cuina. En el 15% dels pròlegs de tots els llibres que veig s'esmenta Ferran Adrià. Això té un valor incalculable per a la nostra cuina, per al nostre país... Hem tornat al prestigi que tenia la cuina catalana al segle XIV, amb el *Llibre del Sent Soví*. Si viatges et trobes alumnes de cuiners catalans a tot el món. Gent que coneix la cuina i els ingredients d'aquí, i els fa servir en establiments de prestigi de tots els països.

*Posar negre sobre blanc La tradició gastronòmica catalana. Fa quatre anys l'Ajuntament de Barcelona va donar la medalla d'or al mèrit cívica al restaurant 7 Portes. Arran del reconeixement, i buscant aprofundir en el coneixement i la difusió de la gastronomia catalana, Paco Solé Parellada engegà, en col·laboració amb l'Editorial Barcino, una ambiciosa iniciativa editorial: la creació d'una col·lecció de llibres que recull els receptaris més representatius de la gastronomia catalana. El desembre del 2014 se'n publicà el primer volum: el Llibre de Sent Soví, amb edició de Joan Santanach.*

### Com és que vas decidir engegar la Col·lecció 7 Portes de receptaris històrics de la cuina catalana?

Quan l'ajuntament va atorgar la medalla al 7 Portes vaig preguntar-me per què la concedien a un restaurant. No era per atipar la gent, seria ridícul! Vaig entendre que hi havia una tasca que havíem fet, més enllà de servir tiberis, i d'aquí va sorgir la idea de continuar aportant el nostre granet de sorra a l'estudi de la gastronomia amb una col·lecció de receptaris. Amb l'ajut de l'Editorial Barcino vam organitzar un petit consell científic i vam posar-nos a treballar en l'estudi d'una cuina d'una riquesa i qualitat extraordinàries, i amb una gran penetració en el cervell de la gent.

### Què vols dir quan parles d'una cuina amb penetració en el cervell?

Jo ara et dic: coneixes els pèsols ofegats? Les faves a la catalana? L'ànec amb peres? El pollastre rostit? Rostim igual nosaltres que a Castella? Doncs hi posem el llorer, la picada...

## L'origen de dos clàssics populars

Un dels plats més populars dels elaborats a la cuina del 7 Portes és l'arròs Parellada. Explica la llegenda que aquest arròs barceloní, el demanà per primera vegada Juli Maria Parellada (sense cap parentiu amb la família de l'actual propietari del restaurant), client habitual del cèlebre restaurant Suís. Va demanar un arròs sense ossets, pell ni closques, que pogués menjar sense emprar el ganivet. Aquest arròs va fer fortuna i ràpidament s'estengué per les cuines de Barcelona amb el nom del seu creador. Gairebé un segle a la carta del 7 Portes és una prova evident de la solvència d'aquest arròs, també anomenat *arròs mandrós*.

També en la línia de la gastronomia popular, a la cuina del 7 Portes va néixer el conegut pijama, una combinació de dolç potser excessiva que inclou flam, préssec en almívar i gelat de vainilla. Té l'origen en el Peach Melba, creació del cuiner francès Auguste Escoffier en honor de la seva admirada cantant d'òpera australiana Nellie Melba, al final del segle XIX. Els anys 1950 era un plat molt popular i els *marines* nord-americans que venien a Barcelona el van demanar al 7 Portes. Paco Perallada adaptà la recepta original als productes locals disponibles i transformà l'anglicisme *Peach Melba* en el mot català *pijama*, més fàcil de recordar i pronunciar.



**"La responsabilitat nostra és innovar dins la coherència, sempre mantenint un compromís fortíssim amb la nostra essència, que són els arrossos i la cuina tradicional."**

Tot llegint i estudiant et sorprens de la varietat i riquesa d'aquests plats que tenim ficats al cap, codificats: el trinxat, els espinacs a la catalana, una varietat d'embotits de gran qualitat com el bull blanc, el bull negre, la catalana, els fuets, les llonganisses... O postres tan sorprenents com la coca de llardons: perquè cal imaginació per posar llardons en unes postres! Els catalans vivim aquest espectacle immens amb molta naturalitat, no en som conscients, però és una raresa cultural a escala mundial. El prestigiós gastrònom Colman Andrews se'n va adonar i ho va reflectir en el seu llibre sobre la cuina catalana, que recomana a tothom. Malauradament sembla que el temps juga en contra d'aquesta riquesa. Fixa't en els fideus a la cassola: un plat en extinció.

**De vegades es tracta de coses cícliques. Plats que van i tornen.** Podria ser. Però n'hi ha molts casos semblants: la freixura, la

tripa a la catalana, els cervells arrebossats... Oblidem-nos-en! Potser jo en sóc més conscient perquè ho visc a diari.

**Tornem a la col·lecció: explica'ns quin és l'objectiu de l'obra.**

L'objectiu és definir, o descobrir, què ha anat condicionant què ens agrada o què no ens agrada a través de la història. Què ha anat creant les cartes dels restaurants, aquesta creació sociològica estranya en què els plats apareixen i desapareixen. Esbrinar el procés de consolidació dels gustos i la relació amb el context econòmic, polític i social de cada moment.

**Com s'estructura la col·lecció?**

Amb l'equip de recerca vam definir tres etapes molt interessants en relació amb la gastronomia a Catalunya. La primera és l'època medieval: Catalunya té importants possessions al sud d'Itàlia, els nostres burgesos, comtes i reis són rics i poden pagar cuiners de primera divi-

sió, i la flota porta espècies des dels consolats. La segona etapa, de decadència, arriba fins a la revolució industrial. Aquí la majoria de llibres són escrits pels monjos que, tot i les restriccions de dejunis i abstinències, són professionals, coneixen molt bé la cuina del país i saben llegir i escriure. La tercera etapa comença amb la revolució industrial: el país es fa ric, és ple de burgesos, l'un té la minyona que és de la Cerdanya, l'altre la té d'Ampostà, la mestressa que va venir de Calaf va fer calerons i té cuinera... Això consolida una cuina molt ben representada pel llibre *La cuynera catalana*, editat el 1835, gairebé coincidint amb el naixement del 7 Portes, amb el començament de la recuperació de la llengua, la Renaixença... Fins al final del segle XX se succeeixen molts canvis: la penetració de les fórmules franceses, en Luján i companyia els anys 1960, l'adaptació que fa Josep Mercader de la *nouvelle cuisine* d'en Bocuse...

**Quants volums integraran la col·lecció?**

Seixanta, aproximadament. Els quatre primers es corresponen a l'etapa medieval: el *Llibre de Sent Soví*, publicat el desembre passat, el *Llibre d'aparellar de menjar*, el *Llibre de totes maneres de potatges* i el *Llibre de coch*, de Robert de Nola. Per intentar definir una traçabilitat dels plats hem involucrat en el projecte el supercomputador de la UPC: intentarem relacionar les receptes integrades als seixanta llibres amb dades amb els vincles històrics i les influències estrangeres. Fer a mà aquesta feina seria impossible. És una investigació molt interessant i tots els que hi treballem ens ho passem bomba!

**En la teva llarga trajectòria al 7 Portes deus conèixer bé els vins de la DO Alella.**

Recordo perfectament el Marfil, d'Alella Vinícola. Un vi boníssim que vam servir molts anys al restaurant. Per això em fa molta il·lusió aquesta entrevista, de debò: el Marfil era un vi de referència al nostre establiment. No entenc com és que la fama de llavors es va anar diluint. La nostra història ha tirat cap a vins més populars, que són els que la gent ens demana. Hi ha qui beu vi com un refresc i de-fuig els vins més seriosos. Això no tan sols és legítim, és que t'hi va el compte d'explotació! Cal entendre que, finalment, hi ha un senyor que seu a taula i que ha de quedar content.

**Estàs al corrent del que es cou a la DO Alella?**

No n'estic al corrent, però ara m'hi posaré llegint *Papers de vi*. És una DO delimitada, petita, i tinc la sensació que en aquesta escassetesa hi ha la seva fortalesa. La singularitat, la qualitat, l'orientació privilegiada, la proximitat a Barcelona... Aquesta tendència a valorar els vins locals jugarà en favor seu, perquè és necessari que canviï la mentalitat de la gent: encara avui vas a un restaurant de poble de nivell mitjà i sovint el vi de la casa és un Rioja. Això no passa enlloc més del món, en això també som únics! Gastronòmicament és un pecat. Oferir vins locals és pur sentit comú, perquè es fan vins excel·lents pertot arreu: Alella, Terra Alta, Empordà, Montsant, Priorat... ●

MASIFILL  
PATRIMONIA



ASSESSORAMENT  
I GESTIÓ PATRIMONIAL:  
IMMOBILIARI, LEGAL I FINANCER

API

ADMINISTRADOR  
DE FINQUES COL·LEGIAT

**Comercialització d'immobles**

**Administració de propietat horitzontal**  
(comunitats de propietaris)

**Administració de propietat vertical**  
(lloguer)

**Serveis Legals**  
Fiscal, Mercantil, Immobiliari, Civil, Procesal

**Assessorament Financer i Patrimonial**  
Per a inversor i per a empreses



**ALELLA**

Balmes, 7 Baixos  
Tel. 935 555 666

**BARCELONA**

Via Augusta, 118, baixos Fontanella, 17, pral.  
Tel. 932 388 354 Tel. 933 170 812

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



portes i  
automatismes  
enric

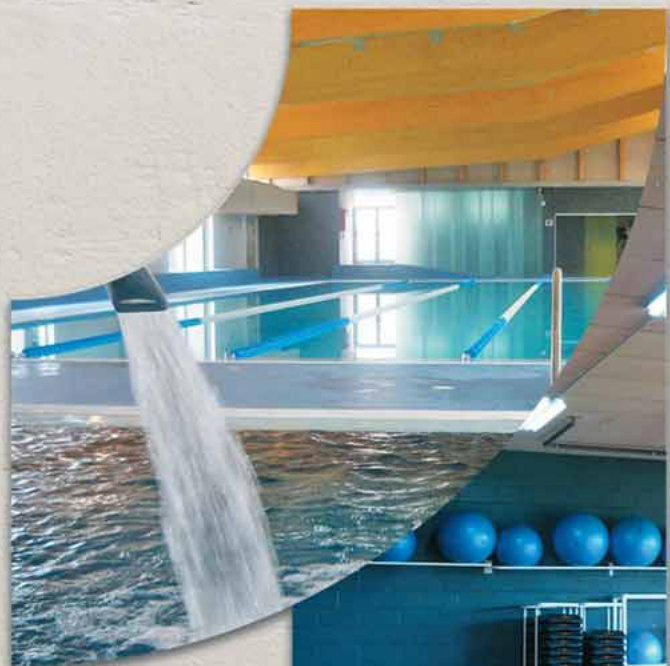
20 ANYS  
AMB TU



C/ Indústria, 14 - P.I. Buvisa 08329 Teià - Barcelona Tel: 93 555 93 88  
[info@automatismesenric.com](mailto:info@automatismesenric.com) - [www.automatismesenric.com](http://www.automatismesenric.com)



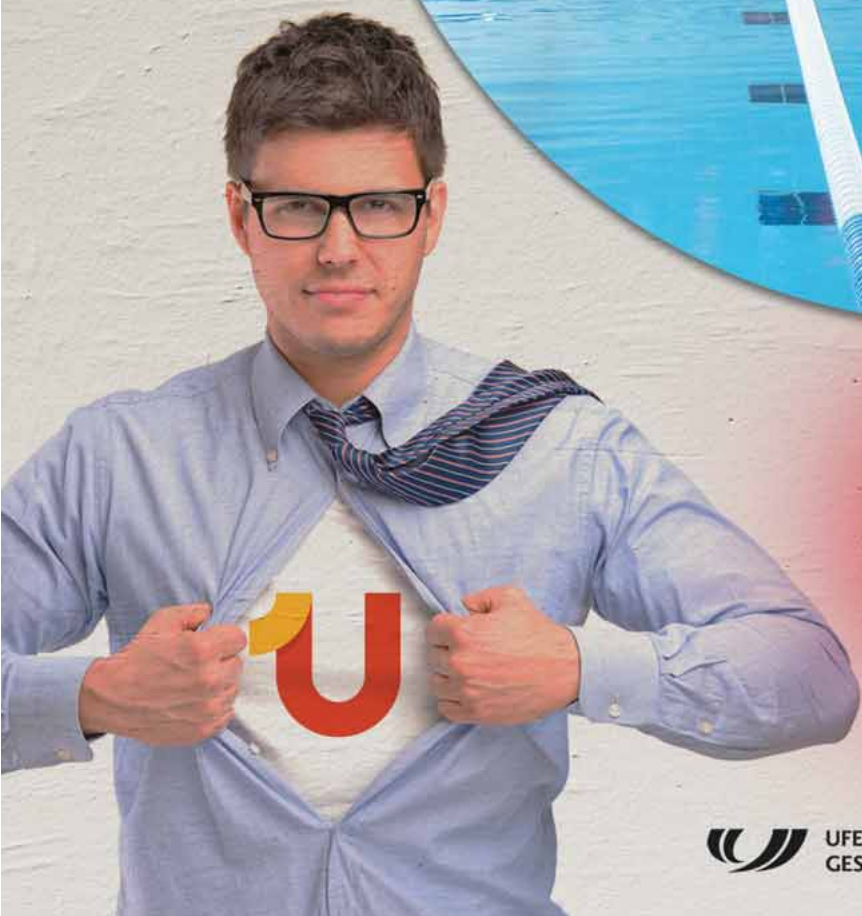
*Ho tindràs tot a* **uesports**  
ALELLA



**75%**  
descompte  
inscripció

fins al 21 setembre

quotes des de  
**38,80€/mes**



*Bossa esportiva  
de regal per les*

**ALTES  
ONLINE**

*nova web*  
**uesports.cat**

Pau Vila, 5-11 · 08328 Alella · Tel. 93 555 18 95



D'esquerra a dreta: Martí Pujol, Dionís Guiteras, Mercè Conesa, Marc Castells i Meritxell Budó. Crèdit: Xavier Renau / Diputació de Barcelona

Xarxa d'habitatges d'inserció social

# Nou mandat a la Diputació de Barcelona

Aquest mes de juliol ha engegat el nou mandat 2015-2019 a la Diputació de Barcelona. Per primera vegada, presideix la corporació una dona: l'alcaldesa de Sant Cugat del Vallès, Mercè Conesa. És amb un acord de govern entre els grups de CiU i ERC, que estableix com a missió central de la Diputació de Barcelona el suport transversal als ajuntaments i la defensa dels municipis com una estructura d'Estat.



El Mercè Conesa, nova presidenta de la Diputació de Barcelona. Crèdit: Sergi Ramos/Diputació de Barcelona

Redacció / Barcelona

Amb 35 vots favorables de CiU, ERC-AM i PSC-CP, Conesa va prendre possessió com a presidenta de la Diputació de Barcelona el 15 de juliol. En el seu discurs d'investidura va anunciar que "la política que impulsaré amb el meu govern és una política social ambiciosa per als ajuntaments i les persones, i contribuiré decididament i amb fermesa a la Catalunya lliure que desitjo".

## Polítiques de suport i transparència

Les polítiques socials, les polítiques econòmiques, la transparència i la contribu-

ció activa al procés de transició nacional són, per tant, les principals prioritats de l'acció de govern. Així, els nous programes de la Diputació ajudaran als ajuntaments a pal·liar els efectes de la crisi econòmica i de les retallades competencials.

També facilitaran programes de suport per atendre les persones més necessitades, tot mantenint els serveis bàsics, especialment en els àmbits educatiu, social i cultural.

Durant aquest mandat, a més, també es crearà la Comissió per a la transparència i el compromís ètic, que farà el seguiment del desplegament de nova llei de transparència.

## Cinc àrees de Govern i set grups polítics

El nou cartipàs de la Diputació de Barcelona, que determina la seva estructura organitzativa, estipula l'activitat en cinc àrees executives que depenen directament de la presidència o de les vicepresidències.

Així, l'Àrea de Presidència està encapçalada per la presidenta, Mercè Conesa. La de Territori i Sostenibilitat, pel vicepresident primer, Dionís Guiteras (ERC). L'Àrea de Desenvolupament Econòmic Local va a càrrec del vicepresident segon, Marc Castells (CDC). L'Àrea de Cultura, Educació i Esports, l'encapçala el vicepresident tercer, Martí Pujol (ERC). La vicepresidenta quarta, Meritxell Budó (CDC), està a càrrec de l'Àrea d'Atenció a les Persones.

Així comença un mandat marcat, també, per la presència al plenari d'un ventall ideològic més ampli, amb l'entrada de dos grups nous: C's, amb 3

representants, i la CUP-PA, amb 3 representats més. Tots dos s'afegeixen als grups que ja eren presents a la Diputació i que ho continuen sent: CiU, amb 14 membres, ERC-AM, amb 11, PSC-CP, amb 10, Entesa, amb 7, i PP, amb 3 representants.

## Pla de Mandat

Amb l'aprovació del pressupost del 2016 es presentarà el Pla de Mandat, que té per objectiu orientar i comunicar l'acció política de la Diputació. Aquest projecte continuarà els mecanismes de coordinació per al compliment del pacte de governabilitat, l'organigrama i les partides pressupostàries destinades a cadascuna de les línies de treball.

## Àrees executives

De les cinc àrees executives depenen els diputats delegats dels diferents àmbits de govern, que queden distribuïts així:

### Àrea de Presidència

Presidència, Serveis Generals i Relacions amb la ciutat de Barcelona: Jaume Ciurana; Hisenda, Recursos

Humans, Processos i Societat de la Informació: Joan Carles Garcia Cañizares.

### Àrea de Territori i Sostenibilitat

Infraestructures Viàries i Mobilitat: Jordi Fàbrega; Urbanisme i Habitatge: Josep Ramon Mut; Espais Naturals i Medi Ambient: Valentí Junyent; diputat adjunt

d'Espais Naturals: Jesús Calderer.

### Àrea de Desenvolupament Econòmic Local

Promoció Econòmica i Ocupació: Sònia Recasens; Comerç: Isaac Albert; Turisme: Miquel Forns; diputat adjunt de Turisme: Ramon Riera.

### Àrea de Cultura,

### Educació i Esports

Cultura: Juanjo Puigcorbó; Educació: Rafael Homet; Esports: Josep Salom.

### Àrea d'Atenció a les Persones

Benestar Social: Teresa Maria Fandos; Salut Pública i Consum: Laura Martínez; Igualtat i Ciutadania: Antoni Garcia.

# ET PRESENTEM LA NOVA APP DEL GARDEN



**DESCARREGA-TE-LA  
GRATUÏTAMENT  
I DEMANA EL TEU REGAL  
DE BENVINGUDA**

(Novetats, activitats, promocions,  
descomptes...)

**SOM MÉS A PROP TEU QUE MAI**

PER A CONSULTES TRUCA'NS AL 935551243



GARDEN  
ARENAS

NOVES INSTAL·LACIONS  
A MONTGAT  
CURS 2015-2016



# HAMELIN-LAIE

INTERNATIONAL SCHOOL

GRUP SAS



## Ensenyament

Nursery (de 0 a 3 anys)  
Educació Infantil (de 3 a 6 anys)  
Educació Primària (de 6 a 12 anys)  
ESO (de 12 a 16 anys)  
Batxillerat Nacional  
Batxillerat Internacional

## Característiques

Multilingüisme (anglès, castellà, català, francès, xinès, alemany)  
Atenció individualitzada  
Metodologia activa  
Estimulació primerenca  
Formació integral: valors, habilitats, alt nivell acadèmic, art, música...

## Serveis

Autocar  
Menjador (cuina pròpia)  
Extraescolars (dansa, música, idiomes, esports, robotix...)  
Gabinet psicològic



**Residència per a estudiants de programes internacionals**  
**Intercanvis internacionals**



**Escola Oficial de Dansa**

**Grau Professional: [www.danzalaie.com](http://www.danzalaie.com) (proves d'accés al maig)**

**Escola d'idiomes de 8h a 21h: anglès, castellà, català, francès, xinès, alemany, rus**

**[www.hamelininternacionallaie.com](http://www.hamelininternacionallaie.com)**





CEDIDA

# Plats, fogons i vinyes: menjar i beure a Can Magarola, una masia al segle XVIII

Un document d'arxiu ens ajudarà a viatjar en el temps fins al 1723. Visitarem Can Magarola, una masia maresmenca a través d'un inventari detallat de béns. Què s'hi podia trobar, que tingués relació amb la cuina i els conreus?

TEXT: CRISTINA ARMENGOL

**E**ns fixem en un document antic referent a la masia de Can Magarola d'Alella, un manuscrit dels molts que podem trobar als arxius i que són testimonis valuosíssims per entendre l'evolució de la cuina, en tots els seus vessants, a Catalunya. Es tracta d'una entrada en un capbreu, un manual on s'anotaven els reconeixements o confessions fets pels emfiteutes als senyors directes de cases o terres i que servien a aquests darrers com a prova de la subsistència dels seus drets. Cada certs anys, un propietari determinat cridava a "capbrevar", és a dir, convidava els qui gestionaven masos o peces de la seva titularitat a inventariar tot allò que es trobava dins la propietat, per emprar una terminologia més moderna. El nostre document no és ben bé un capbreu, tot i que s'integra en aquesta mena de manual, sinó un "inventari" en tota regla fet per la mateixa propietat per preservar els drets de la nissaga després de la mort del cap de casa.

Francesc Magarola i Amigant, fill i hereu del noble Vicenç Magarola i Desbosch, fa inventari seguint la voluntat explicitada pel seu difunt pare en el testament un mes abans. Proce-



«Som a Can Magarola, a Alella, i avui és 12 de març de 1723.»

deix així per allunyar tota sospita i evitar qualsevol ombra de dany i frau, o el que és el mateix, per tal de garantir el gaudi dels drets que li pertocquen sense

**El nostre document és un "inventari" en tota regla fet per la mateixa propietat per preservar els drets de la nissaga després de la mort del cap de casa.**

pèrdua o detriment. El "retrat" que ofereixen aquestes pàgines, avui conservades a l'Arxiu Parroquial d'Alella, és el d'una casa poc llustrosa, per dir-ho amablement, amb el mobiliari fet malbé, les bigues corcades i la roba arnada. Compte. Cada varietat documental té les seves virtuts i defectes i cal que mirem més enllà, que tinguem sempre present quin era l'objectiu de la documentació per poder veure allò que s'amaga sota aquest vel d'objectes vells i deslluïts: una casa magnífica, ben equipada, amb grans estances i una extensió de terres considerable.

És un document d'un gran detall que, sobretot quant a la

casa –que té l'origen al segle XIV–, ens informa d'allò que podem trobar a les estances: roba, mobiliari, llibres, eines... Des del contingut d'un cofre fins al color de les cortines, des del protagonista d'una estampa al tipus de roba dels llençols... Capbreus i documents d'encant –venta pública de béns mobles i immobles o drets– són una meravella: una petita instantània feta de paraules que ens transporta a una casa un dia concret d'un any determinat. Gairebé en podem sentir la fressa i les olors. M'hi acompanyeu?

### Tothom a taula!

Som a Can Magarola, a Alella, i avui és 12 de març de 1723. En una petita estança contigua al menjador hi ha una arquilla vella dins la qual reposen alguns gots de vidre. Una serventa els agafa i para taula. Va a cercar les tovalles en una de les habitacions de la part de l'hort: al cofre n'hi ha quatre més i cinc eixugamans. Fa comptes. Seran quinze a dinar, hi ha convidats d'altura, així que no en té prou amb els deu tovalles que ha trobat i ha de recórrer a un altre bagul: n'hi troba sis dotzenes, de sobres. Hi ha també vint-i-quatre eixugamans i onze tovalles de taula, dos cobretauls senzills i dos més de setí viat amb fons de domàs verd que fan joc amb onze coixins, això sí, "molt husats". No s'ho pensa gaire: el convidat s'ho val.

Els llençols d'estopa i de cànem comparteixen cofre amb tres tovalles, més de cinc dotzenes de tovalles i quinze més de domàs, unes sis dotzenes d'eixugamans i unes tovalles per a la cuina. "Tota esta roba es molt husada y consumida", no ho dubtem, però hi és i ens parla. Ens parla d'una casa potent, amb més de dues generacions al voltant de la taula, amb masovers i mossos que comparteixen també els àpats, amb visites de categoria –el bisbe que avui seu a taula, que és de la família– que mereixen un parament especial.

### Tràfec a la cuina

Mentrestant, a la cuina les dones trafeguen: agafen les dues dotzenes de plats de pisa que reposen a l'armariet. Hi ha dues escudelles que fumegen i quatre més que esperen que les



«En una petita estança contigua al menjador hi ha una arquilla vella dins la qual reposen alguns gots de vidre. Una serventa els agafa i para taula.»

omplin. Tenen a punt les tres plates per servir el xai. Aparten les dues calderes –una de gran i una de xica– per escalfar aigua, les dues paelles “dulentes dulentas” –així, repetit, que no en quedi cap dubte!– i dos candelers de llautó. El tercer és encès, il·lumina tres culleres i forquilles del mateix material i una greixonera amb el seu tap, tot d'aram. Hi ha poca llum i encenen un dels tres llumeners. De moment, deixen la xocolatera en un prestatge, fins demà al matí no els farà servei. Sí, ja l'ensumo, l'aroma de la xocolata calenta, preparada amb el cassó que ara reposa vora les graelles. Més enllà, la torradora, l'escalfador, una olla de ferro gran i una de petita, tres tapes de ferro i una cassà, un vas de metall amb mànec que una estona abans havien fet servir per treure oli de la gerra.

Ampliem la panoràmica: veiem una talladora, un morter de pedra, una romana i una mitjalluna, una eina de cuina que consisteix en una fulla amb el costat tallant corbat cap enfora. I allà, vora la llar, una taula amb dos bancs, “tot molt dulen”, i una olla que penja dels clemàstecs, sobre el foc. Som a la cuina de dalt, avui desapareguda, de la qual no sabriem pràcticament res si no fos per aquestes ratlles.

Per fortuna, la cuina de baix conserva encara la distribució original. Encara hi podem entrar i posar-hi els atuells que l'inventari ens regala: dos pots, una taula llarga dolenta amb una pila de lli sense bregar a sobre, una altra

**«Ja l'ensumo, l'aroma de la xocolata calenta, preparada amb el cassó que ara reposa vora les graelles.»**

taula amb el pa al damunt i una pastera vella. No era l'única: un rebost acollia una segona pastera –dolenta– i un alambí i, a l'estança del costat, una farinera compartia espai amb una escala de dues llates d'alber.

En una de les habitacions de les tres que hi ha a la part



**«Allò que s'amaga sota aquest vel d'objectes vells i deslluïts: una casa magnífica, ben equipada, amb grans estances i una extensió de terres considerable.»**



**«Si la cuina és el cor de la casa, el celler n'és el melic: ens hi conduïxen, a l'exterior, unes escales que arranquen de l'era i s'endinsen sota terra, car es troba pràcticament soterrat.»**

del terrat –amb una vista impagable sobre la vall– hi ha, a banda un quintar de cànem, dues quarteres de blat forment i quatre de mestall. Un cofre gran amaga una quartera d'ametlles, més o menys. Al costat hi ha una senalla de panses, dues bótes de barraló –hi cabien trenta-dos porrons de vi a cadascuna–, un garbell, tres gerres d'oli –entre totes, n'hi havia dotze quartans, uns noranta-sis porrons, procedents de les oliveres de la mateixa casa– i eines diverses, a banda tres garrafes de vidre i un brocal.

#### **El melic del món: el celler**

Si la cuina és el cor de la casa, el celler n'és el melic: ens hi conduïxen, a l'exterior, unes escales que arranquen de l'era i s'endinsen sota terra, car es

troba pràcticament soterrat. Es garantien així unes condicions idònies de temperatura i humitat per a l'emmagatzematge del vi i, a més, la diferència d'alçada feia possible que el raïm, que s'abocava des d'una obertura a la zona de l'era, caigués per gravetat a la premsa. Hi ha cinc cups –dels quals dos de dolents i tres de bons–, tres brescats –els reixats sobre els quals es trepitjava el raïm–, tres bótes de mena de cinc càrregues i dotze bótes de cadira. D'aquestes darres, n'hi ha sis de cinquanta càrregues, una de vint, una de quinze, una de dotze i tres de deu, però només dues poden fer servei, car “totas las altras se an de cimentar per poder servir”.

Al celler petit hi ha també una bóta de mena de cinc

càrregues, una de dues, una d'una i una de cadira de deu, a més de dos cargols de premsa dolents. I ara que en parlem, on es premsava? Abridges sota la porxada trobem dues premses de cargol i tres de dos cargols, “totas molt dolentas per estar per a caurer lo sostre de damunt i per plouresse damunt de ellas”, dos barralons, una cubella i deu portadores “molt husadas”.

#### **La terra proveeix**

Pugem un moment a les golfes. Hom diria que només hi devia haver andròmines i trastos vells, però resulta que també s'hi guarden fruita seca i llegums. Fem-hi un cop d'ull: vora les grades de la capella, inservibles, i d'una albarda també esguerrada hi ha una quartera de nous, un parell de cofres buits i un altre amb cinc quartans de fesols i tres de mongetes. Apartem el llit de “panyo” vermell, arnat, i aixequem la tapa d'aquell bagul: hi ha, pel cap baix, tres quartans de cigrons.

D'on sortia tot plegat? La casa disposava de cinc premses i una gran quantitat de bótes. És admissible que les vinyes fossin una part important del paisatge circumdant. El mateix inventari ens ofereix una acurada relació de totes les terres que formen la propietat, algunes en un continu amb la casa, unes altres de separades. La vinya es divideix segons la qualitat: de primera –si no es diu el contrari–, de segona i vella. En total, poc més de sis hectàrees ermes, gairebé sis de boscoses, tres i mitja de vinyes, una i mitja de mixtes –erms o bosc i oliveres– i mil dos-cents metres quadrats d'hort. La superfície d'horta no ens ha de despistar: sabem que entre les vinyes, que consten només com a tals, hi havia sembrats de més cultius –faves i lleguminoses– que no apareixen en aquests inventaris.

Un document d'excepció, una petita joia de les quals els arxius són plens, una radiografia que, tot i que inventaria només els elements i aliments no peribles, constitueix un testimoni excepcional i de fet l'únic, tot sovint, amb el qual comptem per tornar a bastir la història de les nostres cuines. ●

CEDIDA

CEDIDA

# RENTAT ALELLA



- TREN DE RENTAT AMB RASPALLS TÈXTILS
- 11 BOXES DE RENTAT A PRESSIÓ AMB AIGUA CALENTA
- ESBANDIT AMB AIGUA OSMOTITZADA, PER A UN ACABAT IMPECABLE

- MÀQUINA NETEJA TAPISSERIES
- MÀQUINA DE LÍQUID NETEJA LLANTES
- RESULTATS SORPRENENTS



**Christ**  
WASH SYSTEMS



Estem a la carretera d'Alella km. 1  
08328 Alella  
Al costat de la gasolinera BP



**Dietista i nutricionista**  
**Tractaments reductors**  
**Depilació i fotodepilació**  
**Manicura i pedicura**  
**Massatges terapèutics**  
**Maquillatges especialitzats**

**Élite**  
 Centre de bellesa

Rambla d'Àngel Guimerà, 26  
 Alella · 93 555 85 33

**Can Sors**  
 Restaurant

MANIA CAN SORS  
 Mediterrània, 25  
 Tel. 93 555 61 54  
 08328 - Alella



**CALMA**  
 FISIOTERÀPIA  
 OSTEOPÀTIA  
 DIETÈTICA I NUTRICIÓ  
 ACUPUNTURA/ TERÀPIES NATURALS

**ACTIVITATS DIRIGIDES**  
 KUNDALINI IOGA  
 PILATES "TERAPEUTIC"  
 GAH (ABDOMINALS HIPOPRESIUS)  
 PRE-POSTPART  
 DANSA DEL VENTRE  
 MARXA NÒRDICA

Doctor Faus, 8  
 08328 - Alella  
 Asun Boada: 679 90 59 21  
 www.espaicalma.com

**SR**

**Somnis i Regals**

**OLIVER WEBER**  
 COLLECTION

Comas, 4 - tel. 93 129 23 58 - 08328 Alella

Bijuteria i complements  
 per a dona i home

Detalls per cerimònia,  
 bateig, comunió  
 i casament

Regal infantil i juvenil

Objectes d'escriptura  
 i decoració

Sabons artesans



**PodoAlella**

**Dp. Ana M<sup>a</sup> Díaz Bernal**  
 BIOMECÀNICA I POSTUROLOGIA

CENTRE PODOLÒGIC I DE LA SALUT

Tel: **93 540 78 29**

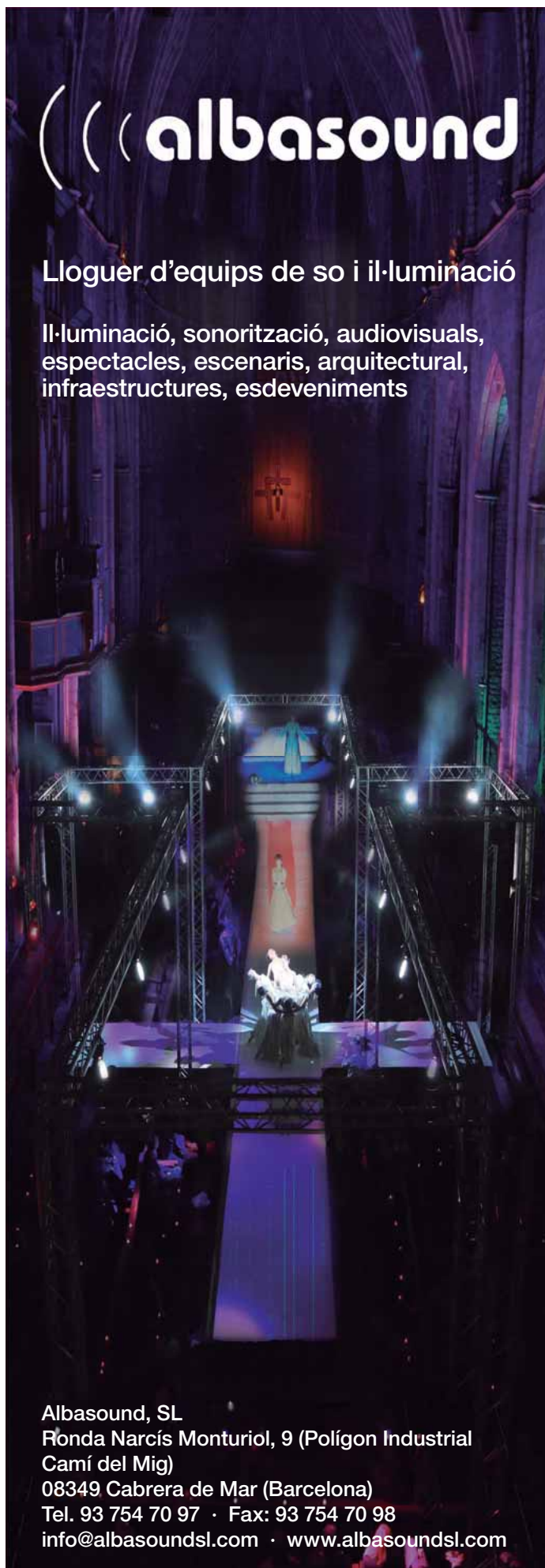
[www.clinicapodologiaalella.com](http://www.clinicapodologiaalella.com)

Les Heures, Nº 31  
 08328 Alella

**albasound**

**Lloguer d'equips de so i il·luminació**

Il·luminació, sonorització, audiovisuals,  
 espectacles, escenaris, arquitectural,  
 infraestructures, esdeveniments



**Albasound, SL**  
 Ronda Narcís Monturiol, 9 (Polígon Industrial  
 Camí del Mig)  
 08349 Cabrera de Mar (Barcelona)  
 Tel. 93 754 70 97 · Fax: 93 754 70 98  
[info@albasoundsl.com](mailto:info@albasoundsl.com) · [www.albasoundsl.com](http://www.albasoundsl.com)

# Les olors en la literatura

## (Primera part)

L'escriptor Vicenç Pagès Jordà ha rescatat tot un seguit de moments en què les olors (i les pudors) apareixen als llibres. Amb fragments d'obres d'Eugeni d'Ors, Salman Rushdie, John Banville, Baudelaire, Flaubert, Nabokov, Prudenci Bertrana, Tomasi di Lampedusa, Cormac McCarthy, Ryszard Kapuscinski i molts d'altres. Us oferim la primera part d'aquest document, que Pagès Jordà va oferir dins el curs dels Juliols de la UB d'Alella, titulat *Vi, alimentació i paisatge*

TEXT: VICENÇ PAGÈS JORDÀ / IL·LUSTRACIONS: NÚRIA CAMPMAJÓ

**D**els cinc sentits, el que els éssers humans coneixem més i hem domesticat millor és el de la vista: ens resulta fàcil compartir colors, formes, mides, textures. Disposem d'un gran nombre de substantius i adjectius que ens permeten comunicar sensacions visuals i podem mesurar l'espai amb precisió. De fet, quan parlem de descripció ens solem limitar al que percebem amb els ulls. Certament, el sentit de l'oïda també permet compartir codis, com ho demostra el fet que podem escriure i interpretar partitures, i resulta fàcil posar-nos d'acord en aspectes com el volum o l'espectre de greus i aguts. Quant als altres sentits, tant la nostra vida quotidiana com la literatura (que no són pas àmbits tan diferents) els tracten amb menyspreu o, si més no, amb indolència. Eugeni d'Ors ho va dir en menys paraules:

"L'olfacte és romàntic i sempre ho serà, mentre que de la vista, en podríem dir el sentit clàssic per excel·lència."

A continuació em dispo a rescatar tot de moments en què les olors (i les pudors) apareixen als llibres. Em limitaré a la ficció en prosa, i encara als meus autors preferits, sense cap pretensió d'exhaustivitat. Comencem per la novel·la *A repèl*, del francès J.-K. Huysmans. Es pregunta el narrador



Des Esseintes si el sentit de l'olfacte podria tenir un paper més destacat en el futur:

"Era, des de feia anys, expert en la ciència de flairar; pensava que l'olfacte podia experimentar funcions iguals a les de l'oïda i la vista, atès que cada sentit era susceptible, de resultes d'una disposició natural i d'un cultiu erudit, de percebre impressions noves, de decuplicar-les, de coordinar-les, de compondre'n aquell tot que constitueix una obra; i no era pas, fet i fet, gens anormal que existís un art que s'exercís desprenent fluids odorants, com n'hi havia d'altres que separaven ones sonores o que colpien amb raigs diversament colorits la rutina d'un ull."

## Baudelaire també s'ha servit de les olors per descriure el poder evocatiu dels cabells d'una dona

Mentre aquest art no estigui desenvolupat, amb els recursos lèxics de què disposem, ens costa reduir les olors al codi lingüístic. Fins i tot els escriptors més dotats tenen problemes a l'hora de comunicar les olors. Potser perquè són irreductibles al llenguatge, les considerem una part de la realitat particularment autèntica: com si fossin més de debò que el que ens arriba a través d'uns altres sentits més fàcils d'enganyar, o de la raó, de la qual ja sabem que no ens podem confiar. En un relat del llibre *Els emigrats*, de W. G. Sebald, hi llegim:

"Em costa creure que sóc la mateixa persona i que sóc a Grècia. De tant en tant, però, ens arriba l'olor dels ginebrons; així doncs, deu ser veritat."

Semblantment, al conte *La noche boca arriba*, de Julio Cortázar, quan el protagonista dubta si acaba de tenir un accident amb moto o si és a punt de ser sacrificat en un temple asteca, l'olor és l'única sensació que li permet discernir la veritat.

A la meua biblioteca hi ha uns quants personatges que tenen molt desenvolupat el sentit de l'olfacte. Em vull detenir, en primer lloc, en Saleem Sinai, el protagonista d'*Els fills de la mitjanit*, de Salman Rushdie. Sinai és dotat d'un nas enorme, que inicialment no flaira res, però que amb el temps li serveix fins i tot per olorar estats d'ànim, traïcions, etc. *Els fills de la mitjanit* és un catàleg d'olors. Destaquem-ne algunes:

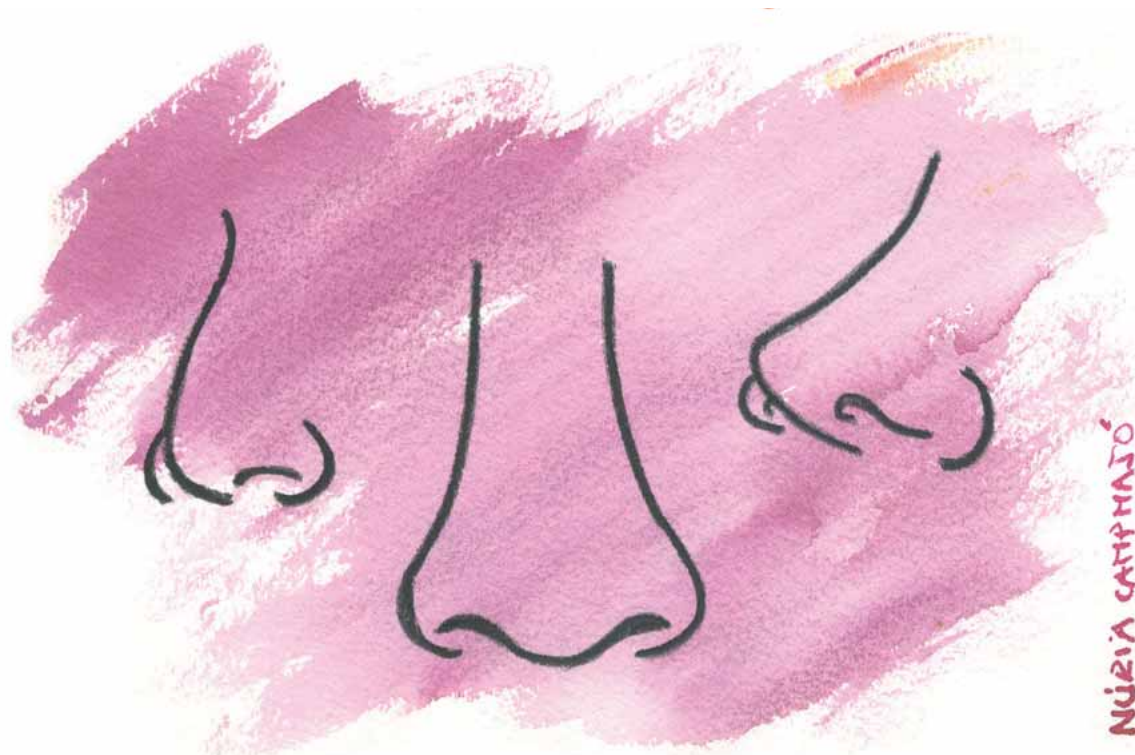
"Sense forma, abans no comencés a modelar-les, les fragàncies em penetraven a raig: la bafarada lúgubre i decadent dels excrements d'animals del museu de Frere Road, les pustuloses olors corporals dels joves amb pijames balders

m'abocaven al damunt l'itr de la devoció; ensumava les pomposes emissions de potència que enviaven els vehicles de banderes onejants de l'exèrcit; fins a les cartelleres dels cines podia distingir el perfum barat i cridaner dels 'spaghetti western' d'importació i de les pel·lícules d'arts marciais més violentes que mai no s'haguessin fet. Vaig ser, durant un temps, com un drogat, amb el cap que em rodava sota les complexitats de l'olor; però llavors es va imposar el meu anhel irresistible per la forma, i vaig sobreviure."

Perdut en aquest magma olfactiu, Saleem Sinai se'n surt a còpia d'ordenar les olors tal com nosaltres ordenem els

estic convençut que mai no es casarà— normalment no fa gens d'olor, que jo pugui detectar. Aquest és un dels nombrosos aspectes en què difereix de la seva mare, la sentor feral de la qual, per mi la fragància cuïta de la vida mateixa, fou la primera cosa que m'atragué cap a ella, fa tants i tants anys. Les meves mans, ara, inquietantment, tenen un rastre de la mateixa olor, la seva olor, no els la puc treure, per més que les fregui. En els seus darrers mesos feia olor, en els millors moments, de farmacoepa."

Baudelaire també s'ha servit de les olors per descriure el poder evocatiu dels cabells d'una dona:



que s'agafaven les mans els vespres del Sadar, l'aspror de ganivet del bètel expectorat i l'agredolça mixtura de bètel i opi; als carrerons atapeïts de venedors ambulants d'entre Elphinstone Street i Victoria Road s'ensumaven *paanscoet*. Pudor de camells, pudor de cotxes, la irritació com de mosquit dels *rickshaws* amb motor, l'aroma de cigarrets de contraban i de 'diner negre', els efluis competitiu dels conductors d'autobús de la ciutat i l'ordinària suor dels seus passatgers entatxonats com sardines. (...) Les mesquites

coscos sòlids: segons el color, el pes, la forma.

Un altre ensumador notable és el protagonista de la novel·la *El mar*, de John Banville. Deixem-lo que s'expliqui:

"Sempre he sofert el que penso que deu ser una consciència excessivament aguda de les aromes mesclades que emanen de la concurrència humana. O potser sofrir és el mot equivocat. M'agrada, per exemple, l'olor marronosa dels cabells de dona quan cal rentar-los. La meua filla, una soltera maniàtica —ai las!,

"En l'ardent fogall de la teva cabellera, hi respiro l'olor del tabac mesclat amb l'opi i el sucre, (...) sobre les ribes suaus de la teva cabellera m'embriago amb les olors combinades del quitrà, del mesc i de l'oli de coco."

En un altre passatge, l'autor de *Spleen de París* va escriure:

"La meua ànima viatja sobre el perfum com l'ànima d'uns altres homes sobre la música."

Quan era un nen, el protagonista de *Lolita*, de Vladimir

Nabokov, es va enamorar d'una nena, Annabel, per la flaire que despenia:

"Encara sento el perfum d'una mena de pólvores de tocador –em penso que les va robar a la criada espanyola de la seva mare–, dolcenc, vulgar, moscat. Es barrejava amb l'olor de galeta del seu cos i, de cop, els meus sentits eren a punt de sobreixir."

Molts anys després, el mateix perfum, el trobaria en una altra nena, la Lolita que dona títol a la novel·la:

"La meva estimada, el meu tresor, s'ha estat un moment dreta vora meu –volia clissar les historietes del diari– i feia una olor gairebé idèntica a la de l'altra, la noia de la Riviera, però més intensa, amb uns harmònics més abruptes –una fragància tòrrida que de seguida ha posat en renou la meva virilitat."

Certament, les olors poden servir per evocar personatges. A *El camino*, Miguel Delibes descriu així la família del protagonista:

## A *L'educació sentimental*, Gustave Flaubert utilitza les flaires per descriure amb distància la revolució

"Su padre emanaba un penetrante olor, era como un gigantesco queso, blanco, pesadote. Pero Daniel el Mochuelo se gozaba en aquel olor que impregnaba a su padre y que le inundaba a él, cuando, en las noches de invierno, frente a la chimenea, acariciándole, le contaba la historia de su nombre. (...) También su madre hedía a boruga y a cuajada. Todo, en su casa, olía a cuajada y a requesón. Ellos mismos eran un puro y decantado olor. Su padre llevaba aquel tufo hasta en el negro de las uñas de las manos."

A *L'educació sentimental*, Gustave Flaubert utilitza les flaires per descriure amb distància la revolució:

"No se sentía más que el trepig de totes les sabates, amb el clapoteig de les veus. La multitud inofensiva es conformava de mirar. Però de tant en tant, un colze que estava massa estret enfonsava un vidre; o bé una gerra, una estatueta rodolava d'una consola, per terra. La fusteria comprimida cruixia. Tots els rostres estaven vermells, la suor en rajava a grosses gotes; Hussonet féu aquesta observació: 'Els herois no fan gaire bona olor!'"

Sancho, "es que sentí un olor-cillo algo hombruno; y debía de ser que ella, con el mucho ejercicio, estaba sudada y algo correosa."

Amb una barreja d'olors es pot descriure una persona. És el que fa Julio Cortázar a *Rayuela* perquè coneguem Berthe Trépat:

"Oliveira olió el sudor del concierto mezclado con algo entre naftalina y benjuí (también pis

l'essència de les persones mortes: les famílies col·leccionen extractes concentrats d'avis, pares i fills desapareguts, i acaben utilitzant-los per perfumar les menges.

En el conte d'en Cigronet, el que acosta l'ogre a l'animalitat no és només que mengi criatures, sinó que en senti la flaire tan bon punt arriba a casa, igual com olora els nens el protagonista d'*El rei dels verns*, de Michel Tournier. A *Moby Dick* també resulta inquietant que el capità Ahab ensumi l'olor del catxalot abans de veure'l.

## També posseeix un olfacte hiperactiu el narrador cec de *Cap a la boda*, de John Berger, que arriba a assegurar que l'olor de cafè arriba més lluny quan el sol és alt

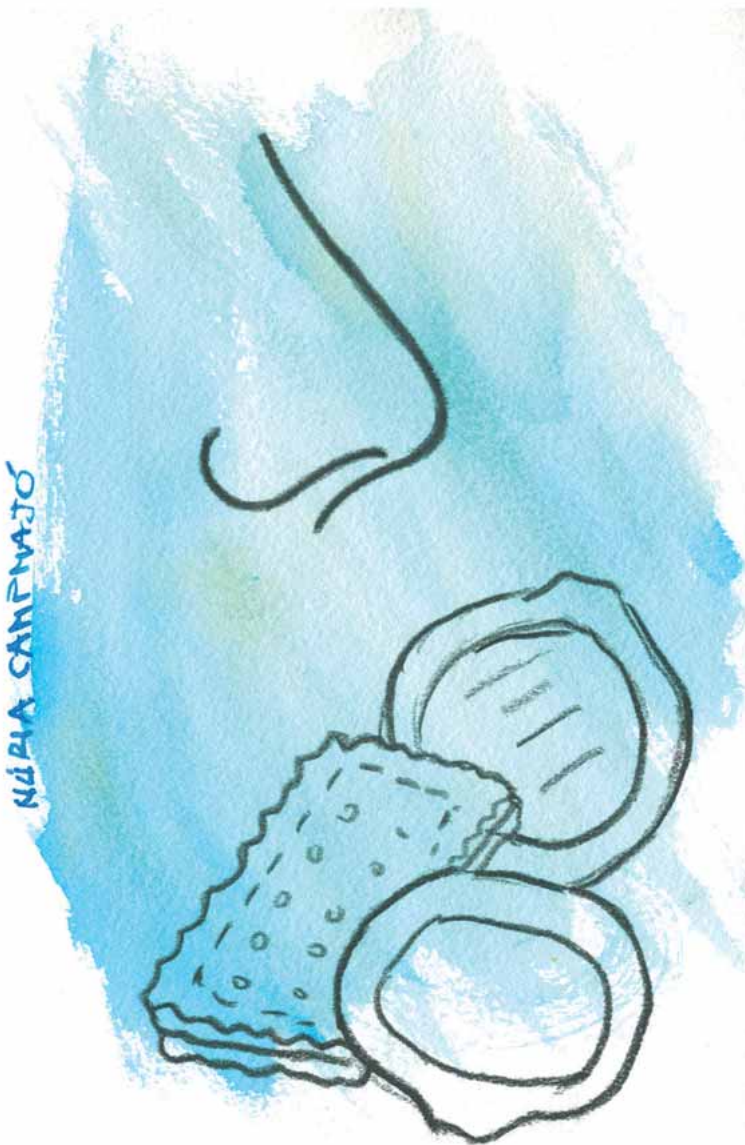
Un paràgraf a part mereix l'olfacte dels cecs, extraordinàriament desenvolupat per compensar la manca del sentit de la vista. Pensem, per exemple, en l'escena d'*El lazarrillo de Tormes* en què el captaire olora, ficant el nas dins el coll del nen, la llonganissa que s'ha menjat d'amagat. Una escena semblant apareix a l'*Assaig sobre la ceguesa*, de José Saramago, quan un cec afamat s'irrita sentint la flaire d'un xoriço. També posseeix un olfacte hiperactiu el narrador cec de *Cap a la boda*, de John Berger, que arriba a assegurar que l'olor de cafè arriba més lluny quan el sol és alt.

El recurs de l'olor, l'utilitza Prudenci Bertrana per remarcar el vessant animal dels protagonistes de *Josafat*:

"Fineta venia d'ensumar el jaç d'aquell mascle poderós; portava els narius plens de sentor d'home."

En un altre passatge referit a les cordes de les campanes, hi llegim:

"La bagassa s'hi havia re-  
penjat, refregant-s'hi, engor-



Un recurs semblant, l'havia utilitzat abans Miguel de Cervantes en una conversa entre el Quixot i el seu escuder sobre Dulcinea del Toboso:

"Cuando llegaste junto a ella, ¿no sentiste un olor sabeo, una fragancia aromática, y un no sé qué de bueno, que yo no acierto a darle nombre, digo un tufo como si estuvieras en la tienda de algun curioso guantero?" "Lo que sé decir", dijo

y lociones baratas)."

Semblantment, Truman Capote descriu una monja catòlica del Mississipí a *Pregàries ateses*:

"Encens i aigua de fregar, ciris i creosota, suor blanca."

És també el poder evocador de l'olfacte, el que permet que el protagonista d'un relat de J.K. Huysmans, el professor Selmi, obtingui l'èxit comercialitzant

jant-les en la canal del seu pit, entortolligant-les per les cames, empapant-les d'una flaire excitant, forta, contorbadora, que encara les embalsamava.”

No és estrany que, a l'últim, uns visitants de l'església increpin el protagonista:

“Josafat, tu puts a dona.”

D'una manera menys grollera, Jonathan Lethem fa que els protagonistes de la novel·la *Encara no m'estimes* es coneguin quan el noi entra en un bar, troba la noia endormiscada i li ensuma l'aixella. Lethem no detalla quina olor feia aquella aixella, però en canvi sabem la que desprenia l'aixella de la primera xicota de Salvador Dalí, tal com la descriu al seu llibre *Vida secreta*: una barreja d'heliotropi, xai i cafè torrat.

Joseph Conrad, a la novel·la *En el cor de les tenebres*, va marcant l'entrada a la selva amb un crescendo de sentors. Partint del perfum dels qui es consideren civilitzats, primer arriba l'olor de fang i més tard la pudor de carn d'hipopòtam podrida.

## Segons el filòleg Joan Coromines, la paraula *perfum* és d'origen català i d'aquest idioma ha passat a les altres llengües romàniques

Potser a algú sobtarà l'absència d'olors en una obra com *Robinson Crusoe*, però justament el que vol remarcar Daniel Defoe és la racionalitat del protagonista. Les úniques flaires que se senten a l'illa són, de fet, hipòtesis: quan Robinson enterra un boc per evitar que la pudor el molesti; quan mana a Divendres que enterrí un cadàver per evitar el que defineix com a “pudor ofensiva”.

Potser sí que té raó Eugeni d'Ors quan vincula les olors al romanticisme, perquè se succeeixen en cascada a la novel·la *Dràcula*, de Bram Stoker.

Recordem, per exemple, què passa quan els protagonistes arriben a la casa que té el comte a Londres:

“Estàvem preparats per rebre una impressió desagradable, perquè en el moment que obríem la porta, de les esclatxes sortia un corrent d'aire pudent, però cap de nosaltres no podia imaginar la pestilència que ens va rebre. (...) No era només una barreja de tots els mals de la mort amb l'olor acre i punyent de la sang, sinó que era com si la mateixa corrupció s'hagués corromput. (...) Cada glop d'aire exhalat pel monstre s'havia quedat allà dins, intensificant-ne la repugnància.”

Ja veiem que l'acció evocadora de les olors s'aguditzava quan entra en contacte amb la mort. *Mentre agonitza*, de William Faulkner, narra el llarg trasllat d'un cadàver i la fetor de mort que escampa a través del Mississipi. Un dels personatges obsedits que poblen els contes de Maupassant entra d'amagat al cementiri per profanar la tomba de la seva amant i després explica:

“Tota la nit he conservat, com es conserva el perfum d'una dona després d'una abraçada d'amor, la fortor immunda d'aquella podridura, l'olor de la meva estimada”.

A la novel·la *La carretera*, Cormac McCarthy evoca les olors de l'apocalipsi: mort, podrit i cendra.

A la selva d'*Un dia més de vida*, Ryszard Kapuscinski hi mostra olors abassegadores:

“Aquí no hi ha costum d'enterrar els morts, de manera que la ferum insuportable dels cossos en descomposició anuncia l'entrada a la zona de combat. Dins de la humitat putrefacta del tròpic deuen produir-se algunes fermentacions addicionals, perquè la fortor era tan intensa, esgarrifosa, i diria que fins i tot atordidora, que cada vegada que la sentia em rodava el cap i em venien basques.”

Algunes morts literàries desprenen una flaire característica. Quina olor fa la cambra mortuòria del príncep de Sali-

na a *El guepard*, de Tomasi di Lampedusa? Vegem-ho:

“A l'habitació s'ofegaven de calor: la temperatura feia levitar les olors i expandia una fortor de peluixos sense espolsar; les taques fosques de les desenes d'escarabats que hi havien estat esclafats es feien visibles enmig d'una pudor medicamentosa; a la vora de la tauleta de nit el record insistent d'orines antigues i variades carregava encara més l'ambient.”

En canvi, a *Mort de dama* Obdúlia Moncada no està disposada a reconèixer que fa pudor ni tan sols al llit de mort. “Jo no put”, etziba a l'arxiduc Salvador, i afegeix: “Qui put és Vossa Altesa!”

Unes quantes novel·les recreen la pudor que fa la persona estimada una vegada morta. A *Infantesa*, Lev Tolstoi s'esgarrifa quan sent l'olor que mana del cos de la mare morta. El fet que el cadàver d'un home que creuen sant despregui ferum produeix crisis religioses a *Els germans Karamàzov*, de Fiódor Dostoievski. A *El cinquè en joc*, Robertson Davies reproduïx una escena semblant en clau irònica: del mort, n'emana un perfum de santedat, però el director de la funerària explica que és Chanel núm. 5, el que fan servir quan els familiars no porten cap colònia.

Sentor de mort, perfum de vida. Segons el filòleg Joan Coromines, la paraula *perfum* és d'origen català i d'aquest idioma ha passat a les altres llengües romàniques. En la nostra llengua, *perfum* no designa només una substància olorosa obtinguda per mitjans industrials o artesanals, sinó qualsevol olor agradable. Josep Pla recorre sistemàticament a aquesta paraula per referir-se a les emanacions oloroses dels aliments. Per exemple:

“El torrat de la clova dels crustacis produeix un perfum agradable i –perdonin els romàntics– embriagant.”

La novel·la de les olors per excel·lència, la que la majoria de nosaltres tenim al cap a l'hora de parlar de la relació entre olors i literatura, es

titula precisament *El perfum*, de l'alemany Patrick Süskind. Aquesta novel·la es deixa llegir com un catàleg dels perfums i les pudors que emanaven de la França del segle XVIII. El protagonista, Jean-Baptiste Grenouille, es relaciona intensament amb el món de l'olfacte des del naixement, que té lloc en un parada de peix, entre budells pudents. La caracte-

## El fet que el cadàver d'un home que creuen sant despregui ferum produeix crisis religioses a *Els germans Karamàzov*, de Dostoievski

rística principal de Grenouille és una capacitat olfactiva extraordinària, que li proporciona uns poders semblants als d'un superheroï: és capaç de veure-hi en la foscor perquè olorant endevina qualsevol cosa. Aquesta característica el mena al terreny del perfum professional. Amb els anys s'obsessionarà per la idea de crear el perfum perfecte i per aconseguir-lo no vacillarà a trepitjar qui calgui, fins i tot matar una sèrie de noies per robar-los l'olor i incorporar-la a la seva creació.

Si l'argument del llibre *El perfum* es basa en les olors, i tota la novel·la és impregnada de flaires, a *La pesta*, d'Albert Camus, l'olor rep un tractament més subtil. L'autor es limita a dir que quan una persona es mor de pesta, la pudor que desprèn és insuportable –sense entrar en detalls–. Si tenim en compte que a la ciutat d'Orà hi han mort centenars de persones al cap d'una setmana de pesta, és fàcil endevinar les seves emanacions, encara que l'autor s'hi refereixi de passada i no les descriu de manera directa. Tan sols quan els cementiris són plens, i les autoritats decideixen que els cadàvers es cremin en un forn dels afores, una bafarada de fetor envaeix explícitament alguns barris de la ciutat. ●

**L'ART DE LA BELLESA**

BRUNO VASSARI  
KIANTY

Torrent  
Valldora, 9  
08328 Alella

93 540 52 39  
650 12 86 43

artdebellesa@gmail.com

Facebook: L'art de la bellesa

CENTRE D'ESTÈTICA I TERÀPIES

**Kumon, èxit educatiu**

Amb els programes de **Matemàtiques** i **Lectura** de Kumon, el teu fill millorarà a l'escola i adquirirà eines que li seran d'ajuda en totes les matèries.

Jornada de portes obertes  
25 de setembre (17:00-20:00)

**15 dies de franc fins al 31 d'octubre.**

A més, **matrícula gratuïta per als alumnes d'Educació Infantil durant tot el 2015.**

Kumon Masnou - Centre  
C/ Sant Miquel, 16  
08320 El Masnou  
Laia Santanach  
686 070 824

902 190 275  
www.kumon.es

EDUCACIÓ INFANTIL A KUMON

**KUMON**

NAVEGAR-HI ÉS MOLT FÀCIL!

**A Som Alella L'APLICACIÓ DEL MEU POBLE**

**SORTEGEM 500 €**

BAIXA'T L'APP I CONSULTA QUAN/COM

DESCARREGA-LA. NO ESPERIS MÉS. **TOT SÓN AVANTATGES!**

BUSCA AQUEST DISTINTIU ALS ESTABLIMENTS ADHERITS

WWW.SOMALELLA.COM

MÉS INFORMACIÓ  
DDM DEPARTAMENT DE MARKETING  
648880807 / 625616719

**2D4**

**Roba i Complementes**

Doctor Corbera, 24 (davant del veterinari) Alella Telf. 93-5554961

L.E.S. IDIOMES

CURSOS D'ANGLÈS I ALEMANY

Per a nens a partir de 3 anys  
Jocs i sèries

Aquest Centre Preparador presenta candidats als exàmens oficials Cambridge English a través de **Exams Catalunya** Platinum Exam Centre of the Year 2013

93 540 15 24  
C/ Sant Isidre 13- Alella info@lesidiomes.com  
www.lesidiomes.com

**OBRES i REFORMES ALELLA s.l.**

Sant Josep de Calassanç 37 - 08328 Alella  
Tel. 93 540 50 56 - alella@obresireformes.com

**RESTAURANT LA NAU**

MENÚ DIARI 11,50 €

MENÚ ESPECIAL PER A GRUPS

CUINA DE MERCAT

SUGGERIMENTS SETMANALS

AMPLIA TERRASSA LOCAL CLIMATITZAT

dilluns festa  
dimarts, dimecres i dijous: 9.30-17.00h  
divendres i dissabtes: 9.30-17.00h / 20.00-24.00h  
diumenges i festius: 9.00-17.00h

Riera Principal 58/60 · 08328 Alella · Telf: 93 555 23 18

**PACTEM ADVOCATS**  
Assessoria legal i mediació

**DRET CIVIL, MERCANTIL I PENAL. MEDIACIÓ FAMILIAR**

Deutes: negociació i declaracions d'insolència  
Nul·litat de participacions preferents i deute subordinat  
Hipoteques: renegociacions i clàusules abusives

El Masnou, Casa del Marquès, Despatx 1.2  
Tel. 679 824 347 / 93 540 43 32  
www.pactemadvocats.com

**QUEVIURES FONT**

CAN JANA DESDE 1888

Fruites i verdures d'Alella · especialitats de temporada

Plaça de l'Ajuntament 5 · Alella · 93 555 23 92

Encàrrecs i servei a domicili

**aroma**kaori  
Restaurant Japonès

Rambla d'Àngel Guimerà, 20  
08328 - Alella  
Tel. 935 405 826  
www.aromakaori.com



Tenim menjar sense gluten

Properes guàrdies:  
SETEMBRE: Dies 11, 12 i 13  
OCTUBRE: Dies 3, 4, 24 i 25

Tel./Fax: 93 540 23 42 · Farigola, 12 ALELLA · farmacia@martinezsole.com

HORARI: Matins: 9 a 14h · Tardes: 16.30 a 20.30h · Dissabtes: 9 a 14h

**BJM**

BUFETE JURÍDICO MANDRI  
BERZOSA · JORBA · MARTÍN  
Advocats · Procuradors

Mandri, 36. 1º 3ª  
08022 Barcelona  
Tel. / fax 93 299 69 91  
www.bjmandri.com

centre d'Àlia  
de psicologia  
i logopèdia  
d'Alella

Un equip humà i  
professional orientat a l'atenció  
d'infants, adolescents i adults

hores concertades

Ribas, 5 Alella tel. 93.540.89.71 www.centredalia.cat centredalia@centredalia.cat



**CANSALADERIA**



Empedrat del Marxant  
Tel. 93 555 23 42



**JOAN**

www.florsjoan.com

envia flors a domicili online

segueix-nos!  

Navarra, 100 · 08320 EL MASNOU · TEL. 93 555 79 34



**miquel soto**  
pintura i decoració



C/ Cervantes, 26. Alella 08328 (Barcelona)  
Tel. 935 555 916 / Mòbil. 627 080 224

**glaçmoda** 

alella · torrent vallbona 5 · 935558609

Horari:  
De 9.30 a 14h i de 16.30 a 20.30h  
Dissabtes: de 10 a 14h  
cvaella@gmail.com  
URGÈNCIES: 619 79 08 04



Torrent Vallbona, 10 · Tel. 93 540 33 76 · www.veterinarisalellaicabrils.com

# FORMAT

Serveis informàtics • Centre d'estudis

Reparació de PC's.  
Serveis integrals a mida.  
Assessorament i manteniment informàtic.  
Cursos d'informàtica i idiomes per a nens i adults.  
Reforç escolar.

Segueix-nos a [facebook](#) i [twitter](#)

Rbla. Àngel Guimerà, 31 - Alella - 93 540 82 81 - format@canalmarema.com - www.webformat.cat



Menjar per emportar - Càtering - Botiga gourmet - Pastissos casolans

Rambla d'Àngel Guimerà, 23 - 08328 Alella  
Tel. 93 555 97 68 [www.lacuina111.cat](http://www.lacuina111.cat) [lacuina@lacuina111.cat](mailto:lacuina@lacuina111.cat)



## DOG SHOW-ALELLA

PERRUQUERIA CANINA  
COMPLEMENTES  
ALIMENTS

Carrer Balmes, 6 08328 ALELLA TEL. 93 555 52 12 • 93 540 34 05

## espai

de psicologia  
per l'infant, l'adolescent  
i la família

- Psicologia clínica
- Reeducació cognitiva
- Logopèdia
- Assessorament a famílies

C/ Gurri, 6. 08328 Alella • T. 606 42 52 22  
email: [gemma@movistar.es](mailto:gemma@movistar.es) / [www.espaialella.com](http://www.espaialella.com)

Galeries Alella . cl Santa Madrona, 8



Tel. 93 540 27 74

PERRUQUERIA  
LIÒTRIC

HOME I DONA  
SOL UVA

HORARI: de 9 a 13h i de 15 a 19h. Dilluns tancat

**CN** CONSTRUCCIONES  
CASTRO-NOFUENTES S.L.  
[construccionscn@gmail.com](mailto:construccionscn@gmail.com)

- rehabilitació
- reformes
- manteniment
- habitatge

Tels. 649 13 27 75 - 679 47 85 34



Terrassa oberta  
de dimarts a diumenge  
a partir de les 20h

ELS  
GARROFERS  
ALELLA  
restaurant

Can Doctor

Passeig Antoni Borrell 13  
08328 Alella

Tel. 935 401 794  
[elsgarrofersalella@gmail.com](mailto:elsgarrofersalella@gmail.com)

## TALLER GRANÉ SC

més de 40 anys al servei de l'automòbil

Reparació d'automòbil Benzina i Dièsel  
Manteniment i Revisions

- Canvi d'oli
- Filtres
- Bateria
- Amortidors
- Frens
- Revisió Pre ITV
- Autodiagnosi
- Corretja distribució

HORARI:  
De dilluns a divendres  
de 8.30 a 13.30h  
i de 15 a 19h

C/Comas, 12 Tel. 93 540 31 41 [tallergrane@gmail.com](mailto:tallergrane@gmail.com)

restaurant  
**la plaça**  
d'alella

pl. de l'ajuntament, 8 | 93 540 97 70  
[www.restaurant-laplaza-alella.com](http://www.restaurant-laplaza-alella.com)

# ARREL

COMPRA-VENDA I LLOGUER DE FINQUES

Àngel Guimerà, 56 • Tel. 93 540 14 65 • [www.arrel.com](http://www.arrel.com)



www.ciadalella.com

www.ciadalella.com

CELLER: Tel. 93 540 03 41 - Fax: 93 555 64 19 TAVERNA: Tel. 93 555 64 19 Carrer de la Riera Fosca, 28-30

### ANNA PONS ABELLA

Osteòpata D.O.  
Diplomada en fisioteràpia  
Col·legiada 4001



OSTEOPATIA ALELLA

C/de les Heures, 15  
08328 Alella  
Tel. 608 12 98 32



De Antaño  
mobles • antiguitats • decoració



Tel. 93 540 30 09

Sra. Teresa, 3 08328 ALELLA (al costat Torrent Vallbona)

### CENTRES D'ATENCIÓ PSICOLÒGICA I PSICOANÀLISI

**JOSEP PARCERISA**  
Psicòleg clínic - Psicoanalista  
(col·legiat número 0843)

Alzina 44, 1r 2a  
08024 Barcelona (Gràcia)

Rosaleda 41, 2n 1a  
08328 Alella

649 45 76 22

93 555 16 28



excavacions  
**ALELLA S.L.**

- excavacions per a la construcció
- moviments de terres
- servei de contenidors i sacs



Santa Teresa, 3 · 08328 Alella

tel. 93 540 30 09



BAR - RESTAURANT  
**VIÑALLONGA**

Rambra d'Angel Guimerà, 28 - 08328 Alella - Tel. 93 540 01 26

ness

BRANDING PACKAGING WEB EVENTS

T. 672 696 246 f p i t g www.nessalella.net



**PRISKA**

priskafotografia@gmail.com

www.priska.es



Botiga de tes i infusions biològics i aromes naturals  
Sostenible, original... simplement deliciós!

Anselm Clavé, 21 · Alella · tel. 93 124 48 03 · tensbonte@gmail.com  
Facebook: tensbonte.alella

# El Racó d'Alella

BAR - CAFETERIA

Torrades i amanides

Plaça d'Antoni Pujadas, 10B · 08328 Alella  
elracodalella@gmail.com · Telèfon: 93 540 34 51

Distribuidors  
oficials  
SOMFY  
K·LINE

# ATA

## ALUMINIS TÈCNICS ALELLA

Plaça d'Antoni Pujadas, local 8 · Tel. 93 540 84 00 · Alella  
www.aluminisalella.com · aluminisalella@gmail.com



## ANJO

Construccions Andreu i Pijoan SL

Rbla Àngel Guimerà 50 · tel 93 555 40 61  
08328 Alella · fax 93 540 06 86  
info@anjoconstruccions.com

Restaurant

# DURAN

Àngel Guimerà, 18 · 93 555 10 45



## Ferreteria Jordi



Torrent Vallbona, 7  
Tel, 93 555 41 36  
· 08328 Alella

www.ferreterijordi.com



Cascos, guants, accessoris ...

VENDA I REPARACIÓ DE MOTOS I BICICLETES

Sant Josep de Calassanç, 12 · Telf. 93 555 14 93 · 08328 Alella · www.alellamotors.cat



## TALLERS ALELLA

Miquel Alcalde i fills, s.c.p.  
Treballs de manera en general  
Serralleria i de Forja

Carrer del Mig, 17  
08328 Alella  
(BARCELONA)

Mòbil (Elias): 627 575 018  
Mòbil: 661 727 119  
tallersalella@hotmail.com

## ESTANC ALELLA

Àngel Guimerà, 22  
08328 Alella  
Tel/fax: 93 555 03 66  
Mòbil: 639 959 393  
estanc.alella@gmail.com

Tabacs  
Regals  
Revistes  
Joguines  
Papereria  
Servei de fax  
Segells de goma  
Enquadernacions  
Fotocòpies b/n i color



Tel. 93 180 66 78 · Rambla d'Àngel Guimerà, 60 · ALELLA



Venda, reparació  
i muntatge  
de pneumàtics

mecànica de l'automòbil

Folch i Torres, 9 · Alella · Tel. 93 555 93 19

- Canvis d'oli
- Corretges de distribució
- Tubs d'escapament
- Enllumenat
- Refrigeració
- Aire condicionat
- Frens
- Bateries
- Diagnosi electrònica
- Amortidors
- Transmissions
- Sistemes de seguretat
- ITV

Horari de dilluns a divendres de 8.30 a 13 i de 15 a 19 h



# fablan's estilistes

HOME - DONA

- Productes de primera qualitat · Especialistes en extensions
- Les últimes tendències en moda
- Recollits · Manicura i Depilacions Facials
- Tractaments més complets per al teu cabell · Tècniques de maquillatge

Rambla d'Àngel Guimerà, 25 · Tel. 93 555 91 21 · fablan\_s@hotmail.com



# charol

CALÇAT & COMPLEMENTS

sabateria dona, home i nen  
bosses i complements  
bijuteria en seda natural artesanal  
servei de reparació de calçat i varietat en plantilles  
calçat escolar (descomptes especials)

607 710 686 · Torrent Vallbona, 8 · 08328 Alella · charolsabateria@gmail.com



Oficina Alella · Tel.: +34 93 540 22 22  
Maresme@engelvoelkers.com · www.engelvoelkers.es



## ENGEL & VÖLKERS®

# CLINICA DENTAL

## Vera

Dr. Jose M<sup>a</sup> Araujo

Llicenciat en Odontologia · Màster Implantologia · E. Superior d'Implantologia de BCN

Odontologia General · Implantologia i Estètica · Periodòncia · Ortodòncia · Servei d'Ortopantomografia

Plaça Antoni Pujadas n<sup>o</sup> 14 Tel. 93 555 49 71

20% dte. en tots els tractaments



Pilates  
Teràpies Físiques  
English Spoken

Anne Marie Roche  
International Pilates Trainer & Life Coach

Tel. 606 40 14 13  
harmonybypilates.com



### CLASSES DE LABORS

Anselm Clavé, 37 Alella - Tel. 93 555 16 30 - friselina@friselina.cat



Pintura Decorativa,  
Façanes, Locals,  
habitatges...

Lluís Martí, pintors

C/ Canonge, 14 (Alella)

Telf. 617 28 86 67 - www.LMpintors.com



# FINQUES CEBRIAN

www.finquescebrian.com

# 93 555 14 47



## instal·lacions COVISA, s.l.

PROJECTES, INSTAL·LACIÓ I REPARACIÓ AIGUA, GAS  
ELECTRICITAT I CALEFACCIÓ, RECS I PISCINES

Rambla Àngel Guimerà, 32  
Telèfons: 93 555 18 71 - 93 555 50 20  
Fax: 93 540 91 30 covisasl@covisasl.com

**HOTELS**



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



Mediterrània, 25 · Alella  
Tel. 93 555 61 54 · www.restaurant-cansors.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, 62 · Alella  
Tel. 93 540 46 61 · www.alellavinicola.com



Pl. Ajuntament, 8 · Alella · Tel. 93 540 97 70  
www.restaurant-laplaza-alella.com

**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

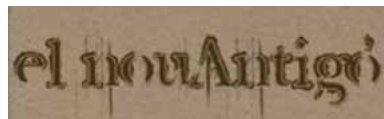


Av. Sant Mateu, 5-9 · Alella · Tel. 93 540 78 57  
www.hotelportadalella.es

**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



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



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



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

## VINATERIES / ENOTEQUES

**Celler Castañé** 

C/ Sant Genis, 1 · Argentona  
Tel. 93 797 11 06 · [www.cellercastane.com](http://www.cellercastane.com)

  
**el celler del mar**

Selecció de vins  
C/ Àngel Guimerà, 12, baixos · El Masnou  
Tel. 93 540 29 53 · [www.cellerdelmar.com](http://www.cellerdelmar.com)

**Espai Di.Vi**

ENOTECA - CELLER

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

  
**celler jordana**

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

  
**El Rebost dels Sentits**

Ps. Roman Fabra, 25 · El Masnou  
Tel. 93 178 22 97 · [www.elrebotdelsentits.es](http://www.elrebotdelsentits.es)



**VINS J. CARRERAS, S.C.P.**

*La seva botiga del vi i el cava*

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

  
**Companyia d'Alella**  
CELLER I TAVERNA

Riera Fosca, 28-30 · Alella  
Tel. 93 540 03 41 · [www.varietalis.com](http://www.varietalis.com)

**EMOCIONS**  
SORLI

Pl. Can Nolla, 1 · Vilassar de Dalt  
Tel. 93 753 71 84

**Xarel·lo**

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

**Papers de vi**

DO ALELLA · ENOTURISME · GASTRONOMIA · CULTURA

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

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

**SUBSCRIU-TE!**

per només 9€ a l'any  
i et regalem una ampolla  
de vi DO Alella

# 41a Festa de la Verema d'Alella



4—6/Set  
2015