

Papers de vi

Núm. 49 · Tardor 2017

DO ALELLA · ENOTURISME · GASTRONOMIA · CULTURA

Granollers, territori DO Alella

La capital del Vallès Oriental és una de les darreres incorporacions a la Denominació d'Origen. Per la seva condició de gran ciutat, per la seva història, per la seva situació geogràfica i perquè compta amb una preciosa vinya vella de la varietat beier, és una peça valuosa en el conjunt de la DO Alella

Entrevista amb el cuiner mediàtic i granollerí il·lustre, Fermí Puig

Palou, un bonic reducte agrícola entre polígons i carreteres

El mercat setmanal de Granollers: mil anys d'història

Ruta del vi DO Alella

Barcelona's vineyard



Enoturisme
DO Alella

www.enoturismedoalella.cat

#rutavidoalella

#barcelonasvineyard

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

 [turismeDOAlella](https://twitter.com/turismeDOAlella)

 [enoturismedoalella](https://www.instagram.com/enoturismedoalella)



ALTA ALELLA
MIRGIN



ENOTURISME PERSONALITZAT

VISITA'NS!






#AmicsAltaAlella #cavamoments #vicatalà #enoturisme #agriculturaecològica #vinsnaturals #cellerdelesaus



www.altaalella.wine
ALTA ALELLA
Camí baix de Tiana, s/n · Alella

+ 34 628 624 182
enoturisme@altalella.cat

 @Alta Alella
 @ALTALELLA
 @altaalella

 WineinModeration.eu
Art de Vivre

*Un terrer
únic, uns vins
excel·lents*



CONSELL REGULADOR DE LA DO ALELLA
Can Magarola
Avinguda de Sant Mateu, 2 · 08328 Alella
T. 93 555 91 53 · doalella@doalella.org
www.doalella.org

*Pot un vi
ser sexy?*

Nou In Vita Rosat



43 anys a Rioja. Ara, també a la DO Alella



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

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



La vinya de beier, situada a Palou, és una joia genètica que cal conservar. L'associació Els Bardissots en fan un vi únic al celler Oriol Artigas.
Foto: Òscar Pallarès

- 05** GLOPS
- 10** ENTREVISTA
Fermí Puig, cuiner mediàtic nascut a Granollers
- 12** ACTUALITAT
Posant novament en valor l'agricultura a Palou
- 14** ACTUALITAT
La vinya de Beier de Granollers
- 18** ACTUALITAT
El mercat setmanal de Granollers: gairebé un mil·lenni d'història
- 20** ENTREVISTA
Vi de 'Lauro': la primera DO del Vallès Oriental
- 24** VINFOGRAFIA
Beier dels Bardissots
- 26** ACTUALITAT
Anna Vicens i la sensibilitat dels vins fets per viticultores
- 30** ACTUALITAT
Ferran Centelles, una història del maridatge
- 33** ACTUALITAT
Arnau Marco i els vins DO Alella, banda Maresme i banda Vallès
- 35** ACTUALITAT
La situació política afecta el normal desenvolupament del Vi+ a la DO Alella
- 36** ACTUALITAT
Els Tastets de Vallromanes continuen creixent
- 37** ACTUALITAT
La Fira del Llaminer celebra la setena edició
- 40** PERSONATGE DO ALELLA
Eli Vidal, sommelier

Edita
**ASSOCIACIÓ CULTURAL
REVISTA ALELLA**

Carrer Eduard Serra i Güell, 2
08328 Alella

redaccio@papersdevi.cat
www.papersdevi.cat
www.facebook.com/papersdevi
Fax 93 540 07 28

Papers de vi és un projecte de l'Associació Cultural Revista Alella ideat per **Montse Serra**

Director: **Ramon Ruiz**
Redactor en cap i fotografia: **Òscar Pallarès**
Disseny gràfic i maquetació: **Josep Puig**
Correcció: **Martí Crespo**
Producció: **RRB**
Impressió: **Comgrafic**

Han col·laborat en aquest núm: **César Carreras, Jordi Forés, Sigrid Guillem, Quico Lluch, Carla Riverola, Montserrat Serra, Elisabet Solsona, Eva Vicens**

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

2 euros Dipòsit legal: B-47946-2009

Amb el suport de:

 Generalitat de Catalunya
Departament de la Presidència

 AJUNTAMENT D'ALELLA

 RAVENTÓS D'ALELLA

 Consorci de Promoció Enoturística del Territori DO Alella

 ALTA ALELLA
MIRGIN

● ● GLOPS

Els cellers Alta Alella i Joaquim Batlle subscriuen un manifest en favor de l'1-O

Dos dels cellers de la DO Alella, Alta Alella i Joaquim Batlle, van subscriure el manifest que un centenar de cellers de les dotze denominacions d'origen catalanes van signar en ocasió del referèndum de l'1 d'octubre. Al text, els sotasignats defensaven el dret de decidir i emplaçaven la ciutadania a anar a votar i també a respectar el resultat de l'1-O. Segons el document, el referèndum "és l'única forma democràtica per dirimir si la societat catalana desitja esdevenir un estat propi independent o seguir dins l'Estat espanyol".

Ruta de la Tapa de Mataró

Els ciutadans de Mataró i del Maresme van poder gaudir entre el 19 i el 29 d'octubre de la Ruta de la Tapa: vint tapes o pintxos especials i diferents en una vintena d'establiments de la ciutat. Aquest any, el Gremi d'Hostaleria de Mataró i el Maresme ha volgut obrir la iniciativa a tota la ciutat i a més marques i begudes -anteriorment només es feia al barri antic i es col·laborava amb una única empresa cervesera-, i també s'ha eliminat el concurs de tapes per evitar la competència entre establiments. Tot plegat, amb la voluntat de fomentar la cultura de la tapa.

Carme Rusalleda, Premi Gourmet Català de l'Any

La xef estrellada de Sant Pol de Mar Carme Rusalleda va ser guardonada amb el Premi Gourmet Català de l'Any en reconeixement a la seva trajectòria i compromís amb els productes de la terra. Els guardons es van lliurar durant la III Nit Gourmet Català, organitzada des del 2015 pel Clúster Gourmet de Catalunya Catalonia Gourmet, que va tenir lloc al Palau de Pedralbes el 16 d'octubre. L'empresa maresmenca Patatas Torres va ser guardonada amb el Premi Creixement Empresarial en Innovació. Per la vetllada, hi van passar centenars de convidats, entre representants de *retail* i de la restauració gurmet, com també compradors i operadors internacionals provinents d'Itàlia, Hong Kong, Austràlia i el Japó.



CEDIDA

Mar Galván, premiada per l'Associació d'Empresaris del Suro de Catalunya

Mar Galván, enòloga badalonina i col·laboradora habitual de Papers de vi, va ser una de les guardonades amb un premi Gla d'Or que l'Associació d'Empresaris del Suro de Catalunya va lliurar el 28 de juliol passat al Mas Marroch (Vilablareig), l'espai per a banquets i esdeveniments del Celler de Can Roca.

Els premis Gla d'Or es van crear el 1990 per guardonar persones i entitats que han contribuït a donar a conèixer el món del suro. Galván, enòloga, sommelier, membre del panel de tast de l'Inca-vi, jurat en concursos internacionals de vins i delegada a Catalunya de l'Associació Espanyola de Periodistes i Escriptors del Vi, ha estat triada pel jurat "per la seva defensa i projecció del suro en el món digital com a experta en el sector del vi". Els dos guardonats restants van ser l'estudi RCR Arquitectes i la Plataforma Tecnològica del Vi.



Mar Galván gaudint d'un Tast Mediterrani amb Alella Vinícola.

Ferran Centelles Iloa la varietat xarel·lo i en destaca dues panses blanques

El sommelier Ferran Centelles, col·laborador de la prestigiosa Master of wine Jancis Robinson, ha publicat a la pàgina d'aquesta un article sobre els vins elaborats amb xarel·lo on en Iloa les bondats i esmenta els seus preferits. L'article original és un dels continguts de pagament de jancisrobinson.com, però la revista digital Cupatges en va publicar un bon resum. Centelles esmenta el Tallarol i el Cau d'en Genís d'Alta Alella entre els grans vins elaborats amb aquesta varietat.

El celler romà Vallmora tindrà un nou accés per a vianants

La Mancomunitat de Serveis d'Alella, el Masnou i Teià, d'una part, i Invicat, d'una altra, van signar el mes de juliol passat un conveni per invertir 40.000 euros en la construcció d'un nou accés per a vianants al celler romà Vallmora des de l'àrea de descans de l'autopista C-32, perquè els usuaris d'aquesta via de pagament puguin visitar el jaciment. Les obres consistiran en la fabricació i instal·lació d'un mòdul metàl·lic de 2,5 metres d'amplada i 5 de llargada que permetrà l'accés de visitants al celler romà procedents de l'àrea de descans de l'autopista. El recinte disposarà d'una porta mecànica en cada extrem i s'equiparà amb càmeres de videovigilància i un sistema d'obertura per control remot des del Centre Enoturístic, de manera que només s'hi podrà accedir quan el centre tingui activitat.

Sis premis Vinari per a vins d'Alella

El passat 6 d'octubre va tenir lloc a Vilafranca del Penedès la gala dels premis Vinari, organitzats per vadevi.cat, que tria els millors vins catalans del mercat. La gala, presentada per Empar Moliner i Txé Arana, va ser retransmesa en directe pel Canal 33.

Tres vins de la DO Alella van tenir premi: El Bouquet d'A Garnatxa Negra va recollir un Vinari de bronze en la categoria de negres joves i, ahora, va ser Vinari d'or com a millor vi de la DO Alella. El Foranell Pansa Blanca (Quim Batlle) va ser guardonat amb un Vinari de bronze de la categoria de blancs amb criança, premi que li va merèixer també un Vinari de plata de la DO Alella. El Marfil Escumós Blanc de Negre (Alella Vinícola) també va recollir un Vinari de bronze en la categoria d'escumosos joves, fet que li va fer rebre també un Vinari de bronze de la DO Alella.

La DO Alella, present en una nova edició d'Hotels amb DO

Del 23 al 29 d'octubre, vint-i-cinc hotels emblemàtics i amb història de Barcelona van acollir per sisè any consecutiu tasts de vins amb denominació d'origen catalana als seus espais més íntims i inspiradors. El tast de vins de la DO Alella es va oferir els dies 23 i 29 d'octubre a l'Alexandra Barcelona Hotel, Curio Collection by Hilton, situat al carrer de Mallorca, 251. Entre les cinquanta sessions de tast previstes enguany, totes amb un nivell accessible a tothom, n'hi havia d'especialitzades en els vins guanyadors dels premis Vinari i de focalitzades en cadascuna de les DO participants, com també en els vins de la *Guia de vins de Catalunya*.

Rècord de la 30a Mostra Gastronòmica de Cabrils

La Mostra Gastronòmica, Comercial i d'Artesans de Cabrils va posar el punt final a la trentena edició amb xifres rècord: després de quatre dies intensos van passar pel recinte prop de 15.000 persones i es van vendre 23.311 tiquets de tasts. D'aquests, 6.965 es van vendre dissabte a la nit, la xifra més alta enregistrada en els trenta anys d'història de la fira.

La trentena mostra es va fer del 18 al 21 d'agost i va disposar de 64 estands, 16 dels quals de restauració i 5 de vins i caves amb DO Alella. La resta dels estands corresponien a comerciants (7), entitats (8) i artesans (28).



Un grup de joves brinda a la Mostra de Cabrils.

Rosa Vila, premi MonVínic a la trajectòria professional



Rosa Vila impartint un tast.

La sommelier alellenca Rosa Vila va rebre el 6 d'octubre el premi MonVínic a la trajectòria professional en el món del vi durant la gala dels Premis Vinari, que es va retransmetre en directe pel Canal 33 des de l'Auditori de Vilafranca del Penedès. El premi Monvínic reconeix cada any una trajectòria professional lligada al sector vitivinícola. Rosa Vila va fer el seu darrer tast "oficial" al principi de setembre a la final dels Premis Vinari, que va tenir lloc a Rubí. Somme-

liers de referència com Ferran Centelles i Meritxell Falgueras van mostrar a les xarxes socials l'afecte per Vila en el seu comiat de la primera línia arran de la jubilació.

Bouquet d'Alella, a Alemanya amb el Consell Comarcal del Maresme

Deu empreses maresmenques, entre les quals hi ha Bouquet d'Alella i Vermouth Cisa, han participat sota l'impuls del Consell Comarcal del Maresme en l'Anuga, el saló mundial de l'alimentació més important d'Europa. S'hi han fet una seixantena de reunions amb possibles distribuïdors i es preveu que en un 40% el negoci arribi a bon port. Més enllà dels beneficis a curt termini, la participació en el programa d'internacionalització els ha permès reenforçar l'empresa i preparar-la per cercar nous mercats. És el segon any consecutiu en què el consell comarcal ajuda les empreses alimentàries del Maresme a obrir-se a mercats internacionals. El 2016 es va treballar el mercat francès i aquest any ha estat l'alemany.



El 2016 es va treballar el mercat francès i aquest any ha estat l'alemany.

Nit de tapes al Mercat de Teià

Un ambient festiu es va viure el 16 de setembre a la nit al Mercat Municipal de Teià, que es va omplir de veïns que van voler gaudir dels tastets preparats pels paradistes i dels vins del territori DO Alella. Dins els Mercats amb DO Alella, també es va organitzar un tast de vins de la denominació d'origen al Centre Enoturístic i Arqueològic Vallmora.



CEDIDA

Vi a la Festa Major d'Alella

Una de les novetats de la Festa Major d'Alella va ser la possibilitat de sopar a l'Hort de la Rectoria amb una àmplia oferta de vins de la DO Alella. El vi és un element molt comú en la vida cultural d'Alella, però la iniciativa d'enguany ha fet un pas més enllà. Quatre *food trucks* van proporcionar el sopar a centenars de persones durant tres nits, i el Consorci DO Alella es va encarregar de servir vi dels productors de la DO Alella a un preu popular de 2 euros la copa



L'equip d'Enoturisme DO Alella.

QUITO LLUCH

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

ACTIVITATS ENOTURÍSTIQUES



Enotast i Mostast 18 de novembre
Wine Tasting november 25
Literatures amb sentits 29 de novembre
Tast de caves i escumosos 14 de desembre
Enotast i Mostast 16 de desembre

Més informació a l'Oficina de Turisme
Riera Fosca, 2 d'Alella · 93 555 46 50 · alella.ofiturismo@alella.cat · www.alella.cat/turisme



AJUNTAMENT D'ALELLA



RAVENTÓS D'ALELLA PANSA BLANCA

Raïm
de km. 0



RAVENTÓS D ALELLA

Fermí Puig, cuiner mediàtic nascut a Granollers



Fermí puig a la porta del seu restaurant, al carrer Balmes de Barcelona.

ÒSCAR PALLARÈS

“M’he mirat al mirall i sé on sóc: vull fer una gran aportació a la cuina catalana tradicional”

TEXT: ISIS CELSONA / ÒSCAR PALLARÈS

Fermí Puig ens rep al restaurant que porta el seu nom, al carrer de Balmes de Barcelona, un dimarts a les cinc de la tarda, després del servei. Arribem just en el moment en què els darrers clients surten per la

porta. Ens rep efusivament i ens convida a seure i a prendre el que vulguem. Prudents, demanem cafè i comencem a xerrar com si fóssim amics de tota la vida: ens explica anècdotes, comentem l’actualitat del país, riem. En algun moment indeterminat, sense

ni tan sols adonar-nos-en, comencem l’entrevista.

En quin moment professional es troba Fermí Puig?

Ara estic *enretirat*. Quan el 2011 ens van tancar el Drolma de l’Hotel Majestic de Barcelona vaig decidir fer un pas al

costat, com en Mas. Ho vaig fer per una raó molt clara: tant jo com el meu soci, l’Alfred Romagosa, teníem molt clar que hi havia una etapa de la nostra vida que es va acabar amb el tancament del Drolma. Tenir un restaurant com aquell no és possible per-

què, entre més motius, ni tenim els diners ni és el temps. Per això vam decidir fer una cosa totalment diferent, que definim com un “utilitari de qualitat”. Oferim una fórmula en què la relació qualitat-preu és molt important, i la nostra carta és cuina catalana. Si un cuiner amb una certa projecció podia fer alguna cosa de bo un cop retirat de la primera línia era cuina catalana. I després de cinc anys de restaurant, n'estem contents.

Hi és sempre, al restaurant?

I tant! Sempre que puc surto a saludar perquè el primer deure d'un cuiner és saber que la gent el va a veure i, per tant, ha de ser hospitalari. Sempre procuro passar per les taules a preguntar si el client hi ha estat a gust! Sentir-se ben atès és clau. Tenim un utilitari, un restaurant que et fa un servei, però que també té el seu punt de “seu i relaxa't”. Pensa que potser de sis-cents serveis que hi ha al llarg de l'any, n'hi ha només cinquanta en què no hi sóc.

Amb aquest restaurant, Fermí Puig ha deixat de banda la cuina d'autor i les guies gastronòmiques. Com és això?

—Un 90% de les propostes de la carta són de cuina catalana tradicional (bacallà amb samfaina, mandonguilles...) i un 10%, d'uns altres plats que formen part més del meu passat en la professió, com els ous mollet, que és el plat que més hem venut a la vida!

Per què esquiva les estrelles Michelin?

Les defujo perquè tinc cinquanta-vuit anys i en fa molts que em dedico a la cuina. I després d'un restaurant com el Drolma, no podré fer-ho millor. Vam ser considerats un dels millors restaurants d'Espanya, i això significa fer una revàlida diària. Però hi ha un moment a la vida, en què un no es pot equivocar de qui és i on és. M'he mirat al mirall i sé on sóc: per interès comercial propi, però també de manera oberta, vull fer una gran aportació a la cuina catalana tradicional.

Quina és la clau de l'èxit?

El restaurant, el vam obrir en plena crisi. Teníem molt clar que els hàbits havien canviat i que no volíem aparèixer en cap guia de manera voluntària, i vam decidir fer una cosa molt diferent: interpretant que la gent en aquests moments no vol sorpreses, vam idear una fórmula que inclou aperitiu, menjar, postres, vi blanc, vi negre i cava a voluntat, IVA inclòs. Si tries aquest menú “a preu fet”, que és el que tria el 95% de la gent, et costarà 35 euros. I al vespre, te'n costarà 50. Ens funciona i no hem tocat preus des que vam obrir.

Formo part d'una generació que ha voltat molt pel món: amb en Ferran Adrià, en Santi Santamaria, la Carme Ruscalleda, en Carles Gaig... Sense tenir res anàvem voltant pels millors restaurants del món i ens gastàvem el que no teníem per aprendre, anàvem amb molta humilitat. La cuina d'autor que es fa a Catalunya ha tingut aquesta projecció internacional tan extraordinària per dos motius: per un nom propi com el d'en Ferran Adrià, i perquè vam ser una generació humil que va tenir sempre molt clar que es podia aprendre cuina de tothom. En absència d'un passat brillant, vam ser menys esclaus.

I els que vénen al darrere?

La generació que hi ha ara s'ha format en bons llocs, ha accedit a la cuina d'una manera més protocol·lària que fa quaranta anys. Però l'alta cuina s'ha tornat molt elitista. El Celler de Can Roca i el Sant Pau de la Carme Ruscalleda són uns dels tres estrelles Michelin més econòmics que hi ha. A París i Londres, sopar en un restaurant així et costa al voltant de 500 euros per cap, i això deixa aquests restaurants fora de l'abast de molta gent. Hi ha molt bons cuiners, però no estic segur que puguin disposar de gaires bons restaurants per treure tot el seu potencial. elBulli “va desdramatitzar” el fet d'anar a dinar a un gran restaurant, ho va fer tot més fresc i còmode. L'alta cuina ha canviat de format i s'ha adaptat, i Barcelona és un exemple de gent que fa molt bona cuina

i a preus molt econòmics. La cosa més bonica és que cuiners que s'han format en grans cases, han après que per expressar-se culinàriament ho havien de fer a un preu que els permetés fer-ho.

L'oferta gastronòmica s'ha multiplicat els últims anys.

Vivim actualment una bombolla hostalera, és cert. Però la professionalitat sempre s'acaba imposant. Els establiments amb certes pretensions que han de tancar abans d'un any

“La cuina d'autor que es fa a Catalunya ha tingut aquesta projecció internacional tan extraordinària per dos motius: per un nom propi com el d'en Ferran Adrià, i perquè vam ser una generació humil que va tenir sempre molt clar que es podia aprendre cuina de tothom”

“Defujo les estrelles Michelin perquè, després del Drolma, no podré fer-ho millor”

és perquè no han estat ben plantejats. Jo no sóc creient, però no tempto la sort. Hi ha tanta competència que has d'oferir les peres i les pomes més boniques, al preu més prudent i rebre cada dia el client com si rebessis la teva família. Els cuiners han d'entendre que són uns amfitrions que s'expressen culinàriament per fer gaudir els seus comensals.

Té gent molt jove treballant.

M'agrada treballar amb gent

a qui dono la primera feina professional, pagada. Vull gent que sàpiga que al meu restaurant, hi poden treure el suc durant un any, no més, i no els vull amb vicis adquirits. Els vull al principi i els dono responsabilitats des del primer dia. Hi *pringuen* molt, però també n'aprenen molt. I quan els tinc apresos, els facturo! [Riu] Crec que és una actitud honrada, es troben en una edat en què han de fer la seva progressió professional.

És fill de Granollers.

Sí! Però no hi he treballat mai. Hi tinc família, però cap a la vintena me'n vaig anar. Veus? Granollers em fa pensar en la Fonda Europa i en Ramon Parellada, bàsic a la cuina catalana. A mesura que vas fent anys veus evolucionar la ciutat, i m'agrada com ha evolucionat Granollers: té un comerç de proximitat extraordinari, té indústria, té ramaderia... És una ciutat agradable i acollidora. Quan passejo per Granollers, passejo per casa, m'agrada. És una ciutat on tothom que hi viu, s'hi sent molt identificat. Ho resumeixo pensant en l'handbol: quan jugava a pista descoberta i s'havia de suspendre el partit perquè plovia, quan acabava de ploure tothom sortia carregat de serradures a fregar i eixugar la pista. Aquest és l'esperit que sempre ha tingut Granollers!

Abans parlàvem del boom gastronòmic: creu que el vi també en forma part? Té vins de la DO Alella a la seva carta?

Els cuiners han capitalitzat aquest boom gastronòmic, però el que ha passat amb el vi també és formidable, és espectacular.

Sempre hem tingut DO Alella. Anem canviant de vins, però sempre en tenim perquè treballeu amb vins del país. El meu soci és qui els tria, i durant l'any els va canviant. Però la nostra idea és ser un restaurant amb presència al país i, per tant, la cosa més normal és que donem veu i presència a totes les DO de casa. Però sempre en tenim, de vi d'Alella! ●

“A Palou tenim un entorn més o menys favorable perquè hi passin coses”

Conversem amb Vicenç Planas, tècnic municipal de dinamització agrària a Granollers

TEXT: MARTÍ CRESPO / FOTOS: ÒSCAR PALLARÉS

“**D**ins de Granollers, Palou administrativament no és res, ni un barri: de fet, jo en dic paratge.” Són les primeres paraules que pronuncia Vicenç Planas, tècnic de dinamització agrària de l'Ajuntament de Granollers, amb qui ens trobem a l'oficina que té al complex municipal de Can Muntanyola, una de les antigues masies de la zona ara envoltada de naus industrials. “Palou era un antic municipi que fa uns cent anys Granollers es va annexionar”, puntualitza. Ara mateix, quan parlem de Palou, s'hi inclou l'antic poble –que encara té una certa identitat amb mig miler de veïns en una desena de barris disseminats–, el vell ajuntament, l'associació de veïns i l'església; el polígon del Congost, i també la part agrària, amb masos com el que ens acull o l'imponent Junyent.

Productes de Palou

Com a paratge, aporta la gran majoria del sòl agrari de Granollers, amb unes tres-centes hectàrees de regadiu. “Però és una agricultura molt paisatgística i poc dinàmica econòmi-



Mongeteres a Palou, a la vora de la gran ciutat.

cament”, s'afanya a remarcar Planas: “Com passa en molts llocs, hi ha pocs pagesos, gent que treballa el tros no professional, i la majoria ja d'edat avançada.” En aquest context, aquest jove tècnic municipal va aterrar a Palou el desembre del 2011 amb l'encàrrec de l'ajuntament de dinamitzar la zona, en tots els sentits. Pocs mesos després de començar a treballar es va posar fil a l'agulla a una de les línies mestres del projecte: el llançament de la marca Productes de Palou. “Es

tracta d'una marca privada, enregistrada per l'ajuntament amb una imatge gràfica creada expressament per un dissenyador, que tenia per objectiu de destacar i visibilitzar el poc producte local que hi començava a haver, i els nous que s'han anat generant aquests anys, en comerços de Granollers.” Ara mateix, aixoplugats sota aquesta marca podem trobar en algunes botigues identificades de la capital del Vallès Oriental des de cigrons fins a verdura, passant per derivats

lactis, mel, mongeta del ganxet, ous, pollastre i el vi Beier dels Bardissots [vegeu article específic], produït des de l'any passat en una petita vinya al vessant de secà de la serra de Llevant.

Poc o molt, tots aquests productes ja s'han començat a visualitzar a Granollers, malgrat que Planas té molt clar després de sis anys que el coll d'ampolla continua essent la producció, limitada per unes parcel·les molt petites i de propietat molt fragmentada. “Els productors tenen ganes de vendre a la ciutat i el comerç de Granollers també, però una cosa és tenir-ne ganes i l'altra aconseguir-ho. Ara, algunes botigues sí que han servit de reclam, com també el mercat del dissabte, inaugurat el gener passat, on hi ha cada setmana una parada amb tots els Productes de Palou.” [vegeu requadre]

Valoritzar i dinamitzar l'espai

En paral·lel a la marca, fa tres anys l'ajuntament va impulsar un pla estratègic de la zona amb tots els agents i sensibilitats del paratge: veïns, productors, pagesos, industrials,



Visita del postgrau de Dinamització Local Agroecològica (UAB)



Vaques lleteres a la Granja Ventosa.

restauradors... En van sortir tres grans desitjos, que detalla Planas: “La voluntat de dinamitzar un espai agrari ple d’activitat, dinàmic, no de pessebre sobreprotegit; les ganes de recuperar el sentiment de barri i les dinàmiques ancestrals de la parròquia; i la necessitat de donar-ho a conèixer tant a Granollers com també més enllà, sobretot amb iniciatives reeixides i singulars com la granja de pollastres ecològics Can Pep Julià i la nova formatgeria a punt de néixer a recer de la Granja Ventosa de llet de vaca. “La més propera que hi ha a Barcelona en aquests moments”, remarca.

Respecte a l’últim eix, l’ajuntament vol que Palou sigui un pol d’atracció més enllà de la producció agrícola: “Per això volem donar suport a activitats agràries compatibles, sigui amb lleure, educació, restauració o transformació d’indústria artesana”, explica Planas: “I, en aquest context, constatem que la ciutat té present el paratge, ara hi ha moltíssim ús públic sobretot amb la Mitja Marató de Granollers, que és molt potent i fa que des del mes de setembre a qual-sevol hora hi hagi molta gent corrent i passejant pels camins de Palou.” I aquí recorda que ara fa tan sols vint anys, tota aquesta zona era molt degradada i el Congost, un dels rius més contaminats, ple d’horts incontrolats: “Ara el riu és net i s’intenta naturalitzar-ne la llera, i això que és envoltat de polígons i autopistes. S’ha anat

millorant l’àrea i, de retruc, l’ús públic ha augmentat i molt!”

La gent de Granollers se l’ha fet seu paisatgísticament, ambientalment i econòmicament, i fins i tot des del punt de vista cultural, assegura Planas, però també població de fora de la ciutat i la comarca. Hi ajuden, precisament, alguns dels productors locals com Lourdes Busquets, al capdavant des del 2013 de la granja de pollastres ecològics Can Pep Julià. Filla d’una casa de pagès de Palou, on hi havia hagut porcs i vaques, arribada l’hora va decidir d’estudiar capacitació agropecuària. “Mon pare mantenia la terra i quan es va morir em va saber greu de perdre tot aquell bagatge i vaig optar per tornar a Palou i començar amb els pollastres”. En la decisió, confessa, hi va tenir molt a veure una xerrada que hi va haver sobre la marca Productes de Palou: “Em va semblar positiu i em va fer gràcia perquè no hi havia hagut res així fins aleshores. Jo me n’havia anat de Palou i tenia curiositat per retrobar-me amb velles cares conegudes i fer caliu i pinya amb gent del passat. En certa manera, hem tornat a fer poble.” Els seus pollastres ecològics són el primer producte certificat de Granollers i es venen al mercat local i en grups i cooperatives de consum: “Tot i que durant la carrera em van encaminar cap a explotacions extensives i industrials, ara ho faig tot al revés, m’agrada i m’ha anat bé: la vida canvia molt!”

La Granja Ventosa, portada

tota la vida per Isidre Ventosa, també va estar a punt de tancar fa ben pocs anys, en aquest cas arran de la desaparició de les quotes lleteres a la Unió Europea i la decisió de les grans centrals de deixar de comprar als petits productors. “Les centrals van començar a decidir qui havia de plegar i qui no, segons l’edat, i jo no volia: ‘Ja t’ho faràs!’, em van dir. I sí, ja m’ho faré!” D’entrada, fa tres anys va obtenir el registre sanitari per vendre llet crua envasada: “I de resultes em va venir l’ajuntament a demanar-me que volien incloure la meua llet als Productes de Palou, però vaig dir que no perquè no tindria sortida.” I és que els principals consumidors del seu producte són magribins i sud-americans de la comarca i de molt més enllà, amb el qual fan els seus qualls i formatges. “Amb l’ajuntament aleshores vam pactar de fer formatge, però també els vaig dir que jo no el faria: per això em van portar un noi que ja havia vingut per aquí amb la canalla a veure el bestiar i que buscava, de moment sense èxit, una casa a Palou per fer-ne.”

Gràcies a l’ajuda i intercessió de l’administració, una nau de la Granja Ventosa s’ha pogut adequar i condicionar perquè dos socis, un de Granollers i un altre de Sant Celoni, afinadors de formatge amb força experiència i canals de distribució establerts, n’elaborin d’aquí a ben poc a Palou: “Compren formatge i l’acaben de retocar per vendre’l a restaurants, alguns amb estrella Michelin i tot”, s’exclama Ventosa.

“És un projecte molt maco de simbiosi, perquè tens una nova activitat d’elaboració de formatges a la mateixa granja de producció de llet de tota la vida”, afegeix orgullós Planas: “La meua feina és aquesta, crear un entorn favorable perquè s’implementin a mitjà i a llarg termini noves activitats a Palou posant en contacte productors i propietaris de terres, i ajudant-los amb tot l’assessorament que calgui, amb intermediació, amb l’aval de l’ajuntament, amb la marca local, amb el mercat setmanal, amb una línia de subvencions biennals a la producció...” “Tenim un entorn més o menys favorable perquè hi passin coses”, rebla, abans d’esmentar l’última iniciativa implantada a la zona amb tot el seu suport: “El cas de la vinya del Beier quantitativament representa poca cosa, però simbòlicament ens sembla molt important perquè és l’única vinya comercialitzable de Granollers i ens pot ajudar a situar-nos en el mapa del vi català.” ●

Mercat del dissabte

Parlar de Granollers és parlar de la magnífica plaça de la Porxada medieval i del seu mercat mil·lenari, aprofitant que la ciutat era i és cruïlla de camins entre Barcelona, Girona i Vic. Cada dijous, el mercat setmanal de la capital del Vallès Oriental acull nombroses parades centrades bàsicament en volum i preu, la majoria de revenedors. Però des del gener, cada dissabte a la plaça de la Corona hi ha un nou mercat a la ciutat on el requisit dels participants és que han de ser productors alimentaris. Fins ara n’hi ha divuit, la meitat de producte fresc i l’altra de producte elaborat, i en conjunt amb una part important de producció ecològica. Una d’aquestes parades és dedicada a mostrar tota la varietat de la marca Productes de Palou, amb la suma de sis petits productors de pollastres, mongetes del ganxet, verdura, vi... “El mercat del dissabte ens permet vendre encara més la imatge de Granollers com a motor agrícola de la comarca i, alhora, també és una manera regular de mostrar els productes de Palou”, detalla el tècnic municipal Vicenç Planas.



“El Beier és un vi relíquia”

Parlem amb Pep Pou, de l'associació els Bardissots, i amb Jaume Vilà, de Can Perdiu de Palou, sobre una de les vinyes més aïllades i singulars de la DO Alella

TEXT: MARTÍ CRESPO / FOTOS: ÒSCAR PALLARÉS

Amb el cap encara ple de sons i visions de l'1-O, l'endemà de la vaga general posterior al referèndum ens vam plantar al matí en un típic paratge del Vallès: a la llunyania, el circuit de curses de Montmeló i, més a prop, un gran polígon industrial; als nostres peus, autopistes, carreteres, vies de tren i l'antic camí ral; i a la nostra esquena, traient el nas rere una pineda menuda, un tros de mur i una torre d'il·luminació de la presó de Quatre Camins. D'entrada, doncs, no semblava el millor paisatge per desemboïrar la ment. O sí, a parer de Pep Pou, de l'associació els Bardissots: “Quan sóc entre aquestes vinyes, m'hi concentro tant que m'oblido ben aviat del brogit de l'entorn.”

La vinya nova de Can Perdiu
Les vinyes de què parla, que va arrendar l'any passat i on hem quedat avui, són les de Jaume Vilà, de Can Perdiu de Palou (petit municipi agrari agregat

fa poc menys d'un segle a Granollers). Amb vuitanta-quatre anys i mig plens de vitalitat, aquest palouenc de tota la vida explica que la va plantar amb el seu pare. “Aquesta vinya té setanta-dos anys: jo en tenia dotze quan el meu pare em va fer fer festa al col·legi per ajudar-lo a plantar-la. En teníem

Jaume Vilà:
“Aquesta vinya té setanta-dos anys: el meu pare em va fer fer festa al col·legi per ajudar-lo a plantar-la”

una altra, no gaire lluny d'aquí, molt vella i fotuda i que vam haver d'arrencar, principalment amb sumoll i beier, dues classes de vi que antigament al Vallès es plantaven juntes. Com que el sumoll feia el vi aspre i a casa no ens agradava, el

meu pare va decidir d'empeltar al peu americà de la nova vinya només la varietat beier.”

Aquesta és la gènesi de l'única vinya registrada per vinificar de Granollers, la capi-



Pep Pou.



Jaume Vilà.

tal del Vallès Oriental que s'ha incorporat recentment a la Denominació d'Origen Alella. Ocupa tan sols mitja hectàrea, lluny de les cinc-centes que es calcula que hi havia de vi en el passat en aquest vessant de la serra de Llevant que dona a Palou. També és única per la classe de raïm, 100% beier (de gra gros, poca coloració i molt apinyat), autòcton del Vallès i gairebé desconegut fora de la comarca. Dues característiques que converteixen la vinya d'en Jaume –de la qual primer s'extreia vi per a autoconsum per a la casa de pagès i els seus jornaleros temporers i, últimament, raïm a granel per a cellers i tercers– en una “relíquia”, en paraules de Pou.

Nova parcel·la dels Bardissots

“Vam començar a treballar al Vallès veient que hi havia tota una sèrie de vinyes amb format molt antic, de vinya vella, portades per gent que era una mica com la resistència, perquè gràcies a ells havien anat aguantant i encara funciona-

ven. Eren unes terres on hi havia hagut molta i molta vinya, però s'havia acabat arrencant tota per plantar-hi gra per a les granges de vaques”, continua explicant Pou, natural de Cardedeu, una de les zones més afectades per aquesta substitució. “L’última que es va arrencar a Palou era aquí al costat, prop del camí de la presó”, s’hi suma en Jaume, “deu fer set o vuit anys. Quan la va arrencar el qui se’n cuidava em va dir: ‘Ara sí que tots els ocells vindran a la teva, ja pots arrencar-la!’.” Al Vallès, continua Pou, “només van quedar aquests trossets per fer vi

Pep Pou: “No és el mateix fer un vi amb una parcel·la de quinze hectàrees que fer-ne un altre amb mitja hectàrea: la filosofia és diferent”

propi, salvaguardats gràcies a la gent gran, vinyes d’un alt interès perquè són velles i amb varietats autòctones.”

Tant ell com la seva associació els Bardissots, dedicada a detectar i rescatar les poques vinyes vallesanes portades per gent “amb marcapassos i pròtesis de genoll i tot”, es van fixar en aquesta de Palou tot just el 2016. I de resultes del primer contacte amb en Jaume, el mes de maig passat ja en van presentar el primer fruit: sis centenars llargs d’ampolles de Beier, un vi de parcel·la “interessant” elabo-

rat a les instal·lacions que té a la comarca el viticultor i enòleg Oriol Artigas, professor de Pou fa alguns anys a l’Institut d’Alella i ara fidel col·laborador de la iniciativa.

“A l’hora d’elaborar un vi, hi entren molts paràmetres”, explica Pou. “No és el mateix fer un vi amb una parcel·la de quinze hectàrees que fer-ne un altre amb mitja hectàrea: la filosofia és diferent. I quan hi tens una herència genètica molt interessant, com és el cas de la varietat beier, encara més. Quan estàs fent un vi de relíquia les atencions són diferents. Has d’intentar llegir què et diuen el raïm i la vinya, perquè quan l’elabores et transmeten coses: ‘Goïta, jo sóc aquí i el meu perfil és aquest.’ I, no sé si és per la sort dels principiants, però estem molt contents del perfil i l’evolució que ens ha donat la primera prova de l’any passat, feta al celler de l’Oriol.”

Dos extrems de fer vi

Aquesta manera d’entendre la terra i la vinya dels Bardissots els porta a elaborar únicament laboriosos vins de parcel·la ecològics. “Just al revés del que jo feia”, salta entre rialler i incrèdul en Jaume. I és que quan el seu pare va deixar la vinya i va passar a encarregar-se’n ell, la mecanització del camp i l’agricultura tecnificada ja eren una realitat: “Vaig adoptar la manera sempre de no haver d’emprar-hi gaire feina, perquè entre setmana ja tenia un comerç a Granollers i no podia pujar-hi. Així com el meu pare passava amb el cavall el tallant per eliminar les herbes entre rengles, jo vaig simplificar-me la feina ruixant i tractant amb productes la vinya.”

Tornar a la manera ancestral de portar la vinya, revitalitzant-ne el sòl i reposant amb cura les baixes dels ceps més vells i decaiguts, és ara mateix la tasca prioritària dels Bardissots, en ple procés d’elaboració de la primera anyada completa del Beier, la seva fins ara tercera parcel·la arrendada al Vallès després de la Besàvia a Cardedeu i una vinya petitona de garnatxa a Vilalba Sasserra. Tot i les diferències de metodologia i d’objectiu amb en Jaume (de vi d’autoconsum amb tractament s’ha passat a vi de qualitat i natural “per posar aquestes vinyes,

pistes tot i que ho treballem diferentment.”

“Sempre diem que no hem recuperat res, sinó que ho hem trobat”, confessa Pou. “Ens concentrem en vinyes que no es poden mecanitzar, on treballem pràcticament tot l’any i amb molt de desgast humà. És una aposta èpica, sí, i més sabent que n’acabaràs traient un rendiment de sols sis-cents o set-cents ampolles, però hem decidit que sigui la nostra normalitat”. “Se’ns pot dir que estem una mica esventats i és veritat, però tot això es fa des de la passió. Són projectes que surten de la passió de la gent



La vinya de beier, amb algunes cases de palou, l’atopista i el Circuit de Catalunya al fons.

aquest raïm, aquest vi, al mercat”), hi compten plenament: “No és que treballem el camp nosaltres sense en Jaume, sinó que hi parlem constantment i fem un guiatge junts: ell l’ha plantada i l’ha vista néixer, i per tant seria molt surrealista no parlar-hi. La vinya és la que és i la terra és la que és, i el funcionament, la parcel·la, el terrer, ell els coneix moltíssim, i a nosaltres ens dona moltes

gran que ha mantingut la terra i de nosaltres per reprendre-la”, afegeix. Una passió compartida amb Oriol Artigas: “Pràcticament fem el mateix, vi de parcel·la i amb el mateix perfil, però els Bardissots se’n diferencia pel terrer i la zona, fora de la serralada Litoral i amb vinyes que no s’han vinificat mai i que han quedat molt aïllades de la resta de la DO Alella.” ●

Masia Can Cabús

Restaurant de cuina catalana

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



Menú laborables.

**Dijous, arròs caldós
de marisc.**

Divendres i dissabtes, sopars a la fresca.
Grans jardins i aparcament privat.

Ideal per a celebracions, empreses i grups.
Menús personalitzats.

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

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

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

El mercat setmanal de Granollers: gairebé un mil·lenni d'història



Els carrers de la ciutat i les més de quatre-centes parades són testimoni d'una activitat comercial que encara manté les tradicions del seu inici

TEXT: CARLA RIVEROLA / FOTOS: ÒSCAR PALLARÈS

El sol encara no ha sortit i ja se senten els primers motors. Són les quatre del matí. En poc més d'una hora i mitja, més de quatre-centes furgonetes entren al centre urbà i en surten per preparar les parades. És dijous i és dia de mercat a Granollers.

“És com un formiguer: n'hi ha moltes, però estan organitzades”, explica Pepus Costa, responsable de Via Pública i Mercats a Granollers. És la descripció d'una logística que permet que cada dijous es reuneixin centenars de parades

que ocupen més de dos quilòmetres lineals als carrers i les places del centre de la capital del Vallès Oriental.

Un mil·lenni d'història

El de Granollers no és un mercat qualsevol. La tradició que l'envolta es nota a cada un dels passos que es fan pels atapeïts carrers que el formen. I no és casualitat: la primera referència documentada de la seva existència data de l'any 1040. Un mercat amb gairebé un mil·lenni d'història que continua essent una referència de la zona.

“El mercat ha tingut un paper molt important en l'estructura de la ciutat, la vida i l'entorn”, diu Costa. Una empremta que queda palesa, també, en la construcció urbanística de Granollers. La muralla de la ciutat, que es va construir pels volts del segle XV, tenia l'objectiu, precisament, de defensar el mercat, que sempre ha estat un lloc de molta afluència.

De fet, és el mercat de referència del Vallès Oriental. En nombre de parades només el supera el de Canovelles, però el de Granollers és el més

gran que es fa en dia laborable. “Fins i tot diria que és el principal mercat de Catalunya entre setmana!”, exclama Costa. Les seves 413 parades, sigui com sigui, configuren unes xifres que en denoten la importància i la influència que té tant a la ciutat com a la comarca.

Un mercat divers: de la tradició a la modernitat

Com en qualsevol mercat setmanal, s'hi pot trobar de tot: roba, complements personals, parament de la llar i, òbviament, alimentació. Les parades

de Granollers són com les de la resta de mercats de Catalunya, però continua mantenint algunes tradicions.

La plaça de la Porxada, el carrer de Sant Josep i la plaça de Lluís Perpinyà acullen les parades d'alimentació. Si bé una gran part tenen productes de majoristes, encara n'hi ha moltes que ofereixen productes de producció pròpia de la zona.

És el cas de Jaume Casanovas, que té una parada de tomàquets al mercat setmanal de Granollers fa un any i mig. Tot i que també ven uns altres productes, sorprèn veure prop d'una quinzena de varietats de tomàquet. "Normalment en portem entre deu i quinze tipus, però n'hem arribat a portar fins a vint-i-dos!", explica. "Tenim els horts a Argentona, a tocar d'Òrrius, i intentem oferir producció pròpia", afegeix: "Busquem el valor afegit."

L'essència del mercat continua ben viva i la parada de Jaume Casanovas n'és una clara mostra. Els clients se li acosten, curiosos de veure tantes varietats d'un sol producte, i ell els ofereix tastar-los. Els explica amb què lliga millor cada tomàquet. "Que bo!", exclama una dona gran. Acaba de tastar un tomàquet que ningú sap ben bé per què (diuen que el nom original se li assembla) es coneix com a *Ibarretxe*.

Júlia Framis i el seu germà venen en una parada de la plaça de la Porxada. La major part dels seus productes són de collita pròpia. El seu pare és qui s'ocupa dels horts i ells dos, de vendre els productes al mercat: mongeta, enciams, col, bleda, pastanagues, porros i, d'aquí a unes quantes setmanes, també pèsols, faves i carxofes. "Vam començar a venir a Granollers el maig, però sempre ens hi hem dedicat. El meu besavi ha estat sempre pagès i nosaltres hem mantingut la tradició a casa", explica aquesta noia de només vint anys.

Tant a la plaça de la Porxada com a la plaça de Lluís Perpinyà es poden trobar parades amb productes de collita pròpia. Gairebé tots han de comprar a majoristes per poder completar l'oferta que donen als clients, però també mantenen la collita pròpia com a valor afegit.

L'herència del passat

El mercat setmanal del dijous encara manté una gran part de les tradicions de fa segles. A la plaça de Maluquer i Salvador, coneguda també com a plaça del Bestiar o de Can Sínia, encara perduren, de manera testimonial, algunes parades d'aus. Avui només n'hi ha dues, però són l'herència d'un passat agrícola i ramader que encara es palpa pels carrers del barri antic de Granollers.

Una altra mostra d'aquest passat és el ritual de fer un esmorzar de forquilla i ganivet. La mítica Fonda Europa i el restaurant Layon encara ofereixen capipota, ventre i llengua i seques amb botifarra, mentre als carrers té lloc el mercat del dijous. Un costum que exercien pagesos i marxants per tancar tractes. "Ara ja no s'hi venen ni vaques ni cavalls ni gallines, però s'hi esmorza i es manté el ritual de l'època", diu Costa.

L'activitat gairebé mil·lenària del mercat també ha deixat empremta en la toponímia d'algunes de les places d'aquesta celebració de dijous. Ha estat el mercat, el que ha donat nom a molts dels espais de la ciutat, protagonistes i escenaris d'aquesta activitat comercial. En són testimoni la plaça de l'Oli, la de les Olles i la dels Cabrits, que encara conserven aquesta denominació. Uns altres, d'ús quotidià, però ja abandonats, com la plaça del Bestiar, la del Gra, la dels Porcs i la de les Gallines, encara formen part de la memòria col·lectiva dels granollerins.

La tradició d'anar al mercat, el principal llegat

El mercat setmanal de la capital del Vallès Oriental té lloc de manera ininterrompuda des de fa gairebé un miler d'anys. Els noms de les places, les parades d'aus i els esmorzars de forquilla formen part de la seva

herència. Tot i així, per Pepus Costa i molts altres veïns de la ciutat i de la comarca, el llegat d'aquesta activitat comercial va molt més enllà. És la tradició: "És un mercat amb nom i anar el dijous a comprar al mercat de Granollers és una tradició de tota la vida en moltes cases dels voltants", explica Costa.

Només cal passejar per la ciutat per comprovar aquesta tradició. Dijous és el dia de la setmana que concentra més gent als estrets carrers i places del centre urbà. Però també és el dia que més plens són els aparcaments de la zona, la qual cosa demostra que molta gent dels voltants es desplaça fins a Granollers per comprar. "Malgrat els anys, es manté la tradició de venir-hi", coincideix tothom. Des de dos quarts de nou del matí fins pràcticament la una del migdia, la ciutat és plena de gom a gom.

El centre urbà i el mercat: una relació inseparable

El centre de la ciutat ha estat, des del començament, l'escenari del mercat. També ha estat el caliu de l'activitat comercial i ja la formació de la vila medieval va quedar íntimament lligada a la funció del mercat. Els carrers i les places del centre urbà han acollit la frenètica activitat del dijous, que alhora ha paralitzat i dinamitzat la vida dels granollerins un cop per setmana. Però mai ningú no ha volgut que el mercat se n'anés del centre.

"Només hi va haver un moment de crisi quan es va convertir en zona de vianants el centre, cap a l'any 2000. Moltes parades es van desplaçar -explica Costa- i fins i tot es va plantejar si calia portar el mercat fora del centre." Però, com ha estat sempre, tothom va dir que, de desplaçar-lo als afores, "ni parlar-ne".

Passa una hora de les dotze del migdia i el ritme comença a baixar. La gent se'n va a dinar després d'haver passat el matí comprant. Els motors del matí es tornen a sentir. Més de quatre-centes furgonetes tornen a entrar, ordenades com les formigues, cap al centre. Són les tres de la tarda i els comerciants ja se'n van. Tornaran, com fa gairebé un mil·lenni, dijous que ve. ●



Vi de 'Lauro': la primera DO del Vallès Oriental

Els romans consideraven que el vi que venia del territori que avui conforma el Vallès Oriental era d'una qualitat i una finor equivalent a les dels millors vins itàlics

TEXT: CÈSAR CARRERAS (UAB)

Si bé el noms administratius i les denominacions d'origen han canviat al llarg del temps, el territori que avui es coneix com el Vallès Oriental va ser el bressol en època romana d'una de les primeres DO de Catalunya. L'única referència textual de què disposem és el comentari del naturalista Plini el Vell (NH, XIV, 71) cap a mitjan segle I dC: "Les vinyes laietanes a Hispània són conegudes per la seva quantitat, però les de *Tàrraco* i *Lauro* ho són per la seva finor, així com les baleàriques són comparades als millors vins itàlics." De la citació es desprèn que el territori de la Laietània –els actuals Maresme, Barcelonès i Baix Llobregat– produïa una gran quantitat de vins, però no especialment bons, com confirmen uns altres autors antics romans com Marcial. Però, per contra, els vins de les DO de Tàrraco i Lauro, juntament amb els vins de les Balears, eren d'una qualitat comparable als millors vins italians –els més preuats pels romans.

Però on era l'antiga *Lauro*? La resposta no és senzilla. Lauro és el nom d'un establiment iber que també indicava el territori de la seva tribu. Aproximadament se'n coneix la localització per la dispersió de la seva moneda, en la qual apareix al revers la llegenda LAVRO amb un cavaller que porta una palma (figura 1).

La concentració d'aquesta moneda se situa a les valls paral·leles dels rius Congost i Tenes, amb la riera de Cànoves (d'on procedeix el tresor



Moneda de Lauro amb anvers de cap masculí i revers amb cavaller amb palma. (Figura 1).

més destacat), la vall alta i mitjana del Tordera i la vall inferior del Mogent. Malgrat que hi ha algunes monedes trobades en unes altres

La identificació de Lauro amb el vi ens ve de tot un seguit d'inscripcions pintades que es van trobar en àmfores

bandes del Vallès i també al Maresme, es considerava que la capital LAVRO seria al lloc de la concentració de la moneda. D'acord amb la toponímia se sospitava que hauria de ser a prop de la població de l'actual Llerona, però excavacions recents a Samalús ho han desmentit. L'excavació del jaciment de Puig del Castell (Samalús) des del 2011 ha proporcionat un extens poblat de més de quatre hectàrees datat entre els segles V-I aC, i que esdevé el principal nucli iber del

Vallès Oriental, i segurament identifica l'antiga LAVRO.

Però la identificació directa de *Lauro* amb el vi ens ve de tot un seguit d'inscripcions pintades (*tituli picti*) que es van trobar en àmfores de la forma Dressel 2-4 en llocs tan distants com Roma, Òstia, Cartago i Narbona, i darrerament a Saragossa. En aquestes inscripcions, a part el topònim LAVRO, hi apareixen adjectius com VETVS (vell), els anys del vi (numerals) i indicadors com ACET(*um*) i AMI(*neum*). El més interessant és que les àmfores



Inscripció pintada en àmfora de Narbona que diu: LAVR(o) VET(us), vi vell de *Lauro*. (Figura 2).

de les inscripcions LAVRO presenten unes característiques geològiques similars, i a

partir de l'anàlisi de les seves pastes ceràmiques s'ha sabut que eren produïdes al Vallès Oriental.

D'una altra banda, les terrisseries de les àmfores de *Lauro* –que coincideixen amb pastes ceràmiques amb les des les inscripcions pintades– es coneixen per intervencions arqueològiques fetes al Vallès Oriental des dels anys 1970, que han reconegut una concentració de producció d'àmfores Pascual 1 i Dressel 2-4 al voltant de Caldes de Montbui (l'antiga *Aquae Calidae*), Santa Eulàlia de Ronçana, Llinars i, fins i tot, a la desembocadura del riu Tordera (vegeu la figura 3). Tota aquesta producció d'àmfores es destinava a l'exportació per via marítima –segurament des dels principals ports del Maresme com eren *Baetulo* (Badalona) i *Iluro* (Mataró).

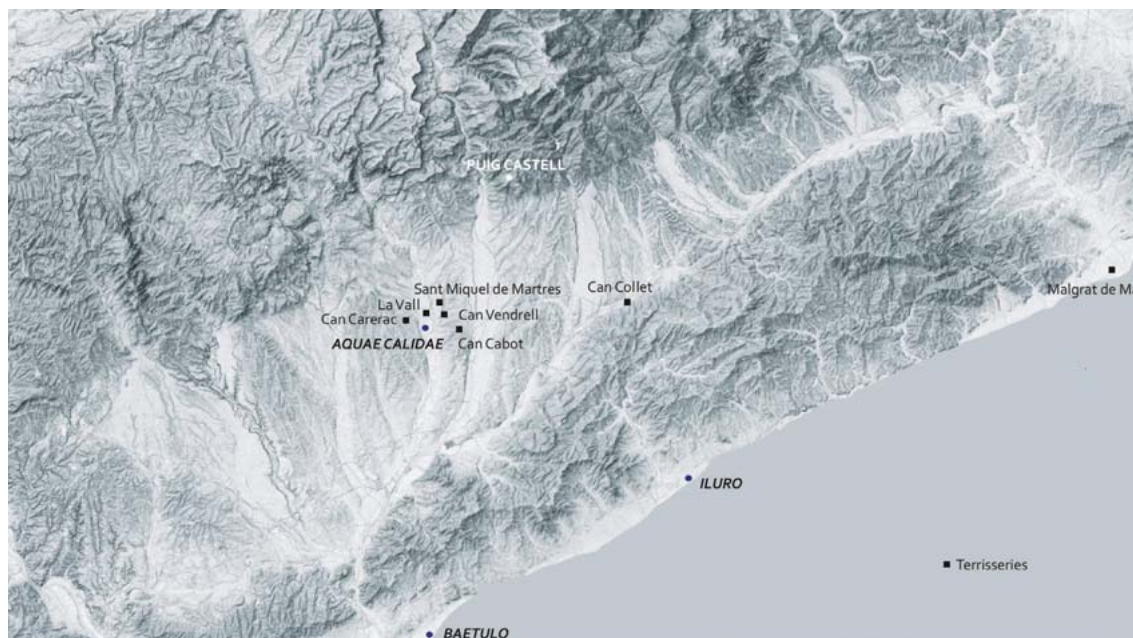
Paral·lelament, les excavacions en l'actual territori del Vallès Oriental han descobert un gran nombre de vil·les romanes amb instal·lacions de premsat de vi, piscines de decantació (*lacus*) i zones d'emmagatzematge del vi (camps de *dolia*). No totes les vil·les productores de vi es localitzen al costat de les terrisseries, la qual cosa pot suggerir que una part de la producció de *Lauro* era per a consum local i no es transferia a les àmfores, o que encara manquen per trobar més terrisseries. D'una altra banda, el territori del Vallès Oriental documenta cultes religiosos vinculats a la producció vinària, com la darrera troballa a la plaça de l'Església de Granollers d'un cap de

Bacus, la divinitat associada al vi i l'embriaguesa (figura 4).

Si aquesta és la geografia de l'antiga DO *Lauro*, quines són les raons per les quals es consideraven uns vins tan preuats? Les inscripcions pintades a les àmfores tan sols ens diuen que la majoria eren vins envellits (3 o 4 anys de mitjana, reserves); hi ha una àmfora amb l'epítet *ACETUM*, per tant, un vi avinagrat; i, finalment, tenim una inscripció on apareix *AMI(neum)*, o sigui una varietat de raïm blanc. Les fonts textuais són encara menys precises, perquè diuen que el tipus de raïm

El principal importador dels vins de *Lauro* era la mateixa Roma

que es plantava a tot *Hispania* era l'anomenat *coccolobis* (Columela, III, 2), que es deia que era una varietat propera en qualitat a la *balisca* italiana, perquè els seus vins no tan sols aguantaven el pas del temps, sinó que milloraven amb els anys. Segons Plini (XIV, 4, 29-30), el raïm *coccolobis* era: "[...] dispers, aguanta bé les fortes calors i vents solans, el seu vi puja al cap; és molt productiva... La seva verema és tardana; com més dolça resulta la *coccolobis*, tant millor és. Amb tot, el vi de la més aspra arriba a una vellesa dolça i la dolça agafa aspre-sa..." Segurament la mateixa varietat *coccolobis* es feia servir a les zones costaneres (*Laietania*) com a l'interior



Situació de les terrisseries d'àmfores de *Lauro* amb la localització del jaciment de Puig del Castell (Samalús). (Figura 3).

(*Lauro*), així doncs les diferències entre ambdues produccions s'hauria de lligar més a uns altres factors. Avui sabem que el clima en època romana era igual o fins i tot més càlid que actualment, per tant al Vallès Oriental hi havia una climatologia més fresca que a la costa; i, d'una altra banda, la concentració de les terrisseries era a peu de muntanya. El mateix Plini (*NH*, XVIII, 77, 335-336) recorda que a *Hispania* s'acostumava a plantar les vinyes als vessants nord dels turons per beneficiar-se dels vents del nord.

L'èxit de la producció de la DO *Lauro* es confirma a partir de les troballes de les seves àmfores –ve sigui pels segells, inscripcions pintades o pastes ceràmiques– en uns quants indrets de l'Imperi romà. El principal importador dels vins de *Lauro* era la mateixa Roma,

i se sap a partir dels vaixells enfonsats que navegaven per la ruta de les Illes (Balears i l'estret de Bonifaci, entre Còrsega i Sardenya). A més a més



Cap de Bacus, divinitat del vi que s'ha trobat a la plaça de l'Església de Granollers. (Figura 4).

hi ha una bona representació d'àmfores de *Lauro* al golf del Lleó –sobretot a Narbona–, Bordeus, el nord de Germània i el llevant peninsular.

Malgrat que el Vallès Oriental va continuar essent un territori productor de vi, mai no va arribar al prestigi dels temps romans. En època medieval (segles XI-XII) hi ha una extensió del conreu de vinya al Vallès amb els contractes de *complantatio* entre senyors i pagesos, però els vins no tenen gaire fama. La producció vinícola era encara molt important el segle XVIII, i la vinya ocupava més d'un 19% de la terra a Granollers (1716), un 36% a Cànoves (1713) i un 44% a Martorelles (1713). Al Vallès Oriental, la producció vinícola moderna es concentrava als municipis de Vallromanes, Martorelles, Montornès, Granollers i Santa Eulàlia de Ronçana; segurament les mateixes terres que un dia van acollir els prestigiosos vins de *Lauro*. ●

TERRITORI PANSA BLANCA

630 905 083 • ORIOLARTIGAS@GMAIL.COM



ORIOL ARTIGAS

Beier dels Bardissots

El vi "només fet de raïm"

Eva Vicenç
Sommelier

FITXA DE TAST

VISTA

A primer cop d'ull, d'un vermell intens; al detall, la suma de diverses tonalitats vermelloses: els ribets, de color sang; el cos del vi, d'un vermell més evolucionat, proper al color teula. És un vi d'una intensitat mitjana.

NAS

És un vi complex, amb molts matisos, on predominen les aromes primàries de la fruita. No amaga els tocs vegetals, herbacis i un record de flors blanques.

BOCA

És sec, d'entrada i pas per boca fàcil, en el bon sentit de la paraula. De cos lleuger i bona acidesa, i amb un final llarg i amargor necessària.

ELABORACIÓ

Es cull a mà; una part durant el dia, que va directament a la càmera de fred; i una altra a la nit, que és el moment en què entren el raïm al celler. Fa maceració carbònica durant set dies en dipòsit d'inoxidable; es desencuba, es premsa i, tot seguit, fermenta amb llevats autòctons. Fa criança durant uns nou mesos als dipòsits d'acer inoxidable amb les seves lies.

PVP
17 €

FITXA TÈCNICA

Anyada: 2016

Varietats: beier

Grau alcohòlic: 12% vol.

Ampolles elaborades: 730

Primera anyada a la venda: 2016

Exportació: 30% de la producció (Estats Units, Japó, França, Dinamarca i Suècia)



ELS BARDISSOTS: PEP POU & ORIOL ARTIGAS. Aquesta és la història d'un acord entre dues maneres semblants d'entendre la vinya, el terrer i la manera de fer un vi; la història dels Bardissots, l'associació que Pep Pou i Oriol Artigas van crear amb l'objectiu de recuperar la tradició vitivinícola al Vallès i que els ha permès, a més, recuperar també una varietat històrica de la zona que gairebé havia desaparegut: el beier. El projecte va néixer en unes hectàrees de vinyes velles a Cardedeu i a Granollers, que va arrendar en Pep, i que vinifiquen al celler de l'Oriol, en funcionament des del 2012. Els primers resultats del projecte han estat unes 1.800 ampolles que surten al mercat sota dues marques: el Beier, monovarietal, i la Besàvia, elaborat a partir de picapoll, sumoll, pansa blanca i beier.



MÉS VINS AMB BEIER



La Besàvia
Els Bardissots
Picapoll, sumoll, beier,
pansa blanca
PVP: 18,15 €



La Prats
Oriol Artigas
Pansa blanca, syrah, beier
i garnatxa blanca
PVP: 28 €

L'ENÒLEG ENS EN PARLA

Oriol Artigas

enòleg del celler que porta el seu nom



"Vinificar el beier era un gran desafiament, havíem d'aprendre a llegir i entendre el raïm, aquesta varietat gairebé desapareguda, i saber treballar-lo bé per obtenir el millor vi possible"

"Hem anat seguint la intuïció i pres decisions depenent del que volíem aconseguir amb aquell vi"

"És cert que es tracta d'un vi complex, però fins ara sentim que hem aconseguit la millor expressió d'aquestes vinyes"

"Veiem el vi com un clar reflex del que perseguim amb el projecte: un vi que respecta l'entorn d'on neix i que expressa obertament el seu origen, el *terroir*"

"Si hi ha anyades difícils, ho replantejarem, però creiem en el tipus de vi que volem fer i el que fem. I seguirem per aquest camí"

LA PROPOSTA DE MARIDATGE

Carpaccio de corball amb oli d'oliva i pebre negre

Elaboració a càrrec de **Jordi Forés** (restaurant Fonda Marina, Montgat)

Aquest vi té caràcter i necessita un plat amb personalitat, però que no sigui dominant. Per això hem triat aquest peix blanc, el corball, amb el qual fa una fantàstica parella de fet. Per adobar-ho, pocs complements: una mica d'oli d'oliva verge i uns tocs de pebre negre per arrodonir el plat. Bon profit!

Vegeu la recepta d'aquest plat a www.papersdevi.cat



No reciclar paper i cartró provoca:

Desforestació
Sequera
Emissions de CO₂

Ja no hi ha temps per a les excuses. Ja no hi ha temps per no reciclar. A Catalunya, encara reciclem molts menys residus que els que generem. Un desequilibri que pots combatre separant correctament el paper i el cartró i dipositant-los al contenidor blau, o a través del sistema de recollida selectiva del teu municipi.



REACCIONA

#ReaccionaRecicla
residuonvas.cat



RECICLA EL PAPER
I EL CARTRÓ AL BLAU



Generalitat
de Catalunya



Mercat del dissabte

DIRECTE D'ORIGEN

Cada dissabte
— de 09.00 a 14.00 h —

A la plaça de la Corona



VINE A GAUDIR
DE L'OFERTA DE MÉS DE
25 productors
i artesans del territori!



Anna Vicens i la sensibilitat dels vins fets per viticultores

La presidenta de l'Associació Catalana de Sommeliers va impartir el primer tast magistral de la Festa de la Verema d'enguany, amb el títol 'Les dones a través dels seus vins'

TEXT: MONTSERRAT SERRA

Anna Vicens és una sommelier de llarga trajectòria. Provenent de l'àrea de Girona, actualment és assessora tècnica del Grup Miquel. Des del mes de març del 2016 ha assumit la presidència de l'Associació Catalana de Sommeliers. Ella va obrir la primera de les tres classes magistrals del programa de la Festa de la Verema d'Alella 2017, amb el tast *Les dones a través dels seus vins*. Va ser una sessió centrada en quatre dones que impulsen iniciatives vinícoles interessants, per qualitat i singularitat. I va ser una sessió de caràcter tranquil i harmònic, en què va marcar un estil molt personal i va deixar l'espai necessari per tastar cadascun dels cinc vins que va proposar i que va maridar amb uns tastets gastronòmics i una música específica per a cada vi.

De dones que es dediquen al vi, n'hi ha moltes, aquí i a tot arreu. Més de les que en un primer moment pugui semblar. La sommelier Anna Vicens va delimitar la glossa a quatre, de quatre territoris diferenciats, tot i que dues estan vinculades a Alella. Quatre elaboradores que representen mirades complementàries en relació amb el vi, que comparteixen, tal com va dir Vicens, dedicació, sensibilitat, racionalitat i passió, i que traspassen als seus vins una gran fortalesa.



OSCAR PALLARÉS

Mireia Pujol-Busquets i la pansa blanca de la banda de mar de la DO Alella

El primer retrat es va centrar en Mireia Pujol-Busquets, enòloga d'Alta Alella i segona generació d'aquesta iniciativa vinícola a la Vall Cirera, entre els municipis d'Alella i de Tiana, a la DO Alella. Una vall que mira a mar

i que és ocupada per les vinyes, un lloc de viticultura privilegiat, marcat pel sauló més descarnat, que d'una altra manera de segur que seria una vall ferida pel ciment. Per Vicens, Mireia Pujol-Busquets parla dels seus vins de manera senzilla i accessible al visitant i aporta el relat d'una nova generació.

Per definir Mireia Pujol-Busquets, la sommelier va aportar el vi AA Cau d'en Genís 2016 i el va maridar amb una crema de pèsols. Un vi que neix de la selecció de la pansa blanca de la parcel·la més vella de la finca, de més de seixanta anys. Del vi, Vicens en va dir: "Flor de taronger, aranja, prunes clàudia. El vi d'entrada es mostra sec, però després s'obre amable i fresc, i acaba amb un final salí. Flors blanques amb agulles d'acidesa, aigua fresca i recull d'herbes mediterrànies, ginesta. Rusticitat, frescor, amabilitat. Criança sobre mares fines que hi aporten una expressió marcada, i mostra una alta capacitat d'envelliment."

Montse Molina, l'enòloga gironina que fa vi a Sanlúcar de Barrameda

El segon vi ens va traslladar a l'antiga cultura vinícola dels vins de Jerez. Anna Vicens va parlar de Montserrat Molina, una gironina que avui és la directora tècnica de Bodegas Barbadillo. Fa vint anys que Molina va arribar a Sanlúcar de Barrameda i, amb un estil discret, hi ha anat aportant tota la seva fortalesa, sense que gairebé es noti, descriu Vicens: "La Montse ha après a practicar una enologia antiga, lenta i sàvia; saviesa guanyada amb l'experiència, i respecte guanyat per la discreció i la professionalitat, dia a dia, tot compartint el que fa."

Dels vins de Montse Molina tastem la Manzanilla en Rama, Saca de Verano 2017 de les Bodegas Barbadillo, embotellada el 23 de juny. Criança biològica de vuit anys, en bótes de 550. I tria uns seïtons en vinagre per al maridatge, perquè “els *finos* i les mançanilles tenen una acidesa volàtil molt baixa que compensa molt bé amb el vinagre, per contrast”. Tastant el vi, la sommelier explica: “Els vins ‘en rama’ són molt potents i complexos aromàticament. Nas de llevats, entrada sedosa, boca seca, amb volum, records salins, final amargant i postgust molt llarg. Vi d’arrels profundes, cos i fermesa. Caràcter.”

Anna Vicens va dirigir un tast de vins elaborats per quatre dones, dues d’elles vinculades a Alella

Julietta Casado, la violoncel·lista que fa vi de monastrell a Jumella

I del xerès passem al territori de Jumella (Múrcia), on trobem la viticultora independent Julieta Casado (així es presenta ella). “Va ser violoncel·lista abans que enòloga”, explica Anna Vicens. “Ja tenia un món, ja tenia un camí més o menys marcat, el de la música, però el seu talent i la seva capacitat multidisciplinària van fer que el variés. És l’ànima més jove de la zona.”

Diu Vicens que “Julietta Casado coneix els secrets de les seves plantes, que viuen en

silenci l’aïllament de la part més alta de Bullas [Cehegín, Parc Regional i Reserva d’Aus de la Serra de Lavia], zona de vinyes excepcionals, que ja tenen anys, i d’un raïm d’altíssima qualitat, però vinyes que s’han de saber treballar perquè els vins continuïn essent excepcionals. A cada collita que passa, els seus vins s’engrandeixen.” I continua: “Sense terreny propi, però amb moltes ganes, va començar la iniciativa l’any 2014, comprant cinc mil quilos de monastrell d’una vall que cada tarda rep un fantàstic corrent d’aire fresc. Quan cau el sol, la temperatura baixa dràsticament i les plantes respiren.”

Tastem el monastrell de la marca La del Terreno, DO Jumella, i el maridem amb unes mandonguilles amb pèsols. I diu Vicens, tastant el vi: “Terra pura i part humida del bosc que l’envolta. Fruita blava, quasi negra, intens. Mores i bruc. Fruita de tardor. Violetes silvestres. Concentració de grosella. Prunes i cireres àcides. Regalèssia. Penetrant, auster, sucós. Monastrell, una varietat difícil, amb les seves manies, com les persones, però que quan la tractes bé t’estima molt.”

Carme Casacuberta i el renaixement de l’Empordà

Carme Casacuberta és enòloga. Viu a Alella, però les seves vinyes són a Capmany, un municipi de l’Alt Empordà. Fa el Vinyes d’Olivardots, tan apreciat i premiat. Diu Anna Vicens que “a l’Empordà hi ha un compromís amb la terra, que encara que fa blancs i rosats, és terra de vermells i dolços”. I d’aquesta terra neixen els vins que fa Carme



Vicens, durant la seva classe mentre a la pantalla hi ha projectada una imatge de Mireia Pujol-Busquets.

ÒSCAR PALLARÉS

Casacuberta, “un exemple d’inquietud, de recerca de la màxima expressió i de la màxima autenticitat; sempre cercant l’excel·lència”.

“Però ara la Carme ja no va sola, té la Carlota. Mare i filla. Carme Casacuberta va ser una de les primeres a recuperar la carinyena blanca a l’Empordà i també a embotellar els vins per parcel·les, per varietats i per tipus de terrer.” Anna Vicens ens fa tastar una primícia, un vi que encara no és al mercat: Vd’O 2.12. Vinyes d’Olivardot. Samsó. DO Empordà. I hi proposa un maridatge amb un formatge de cendra. Perquè el 2012 és l’any de l’incendi de l’Empordà, que va cremar les vinyes i va envoltar el celler de Vinyes d’Olivardots. “Embotellat el juny del 2014, des d’aleshores

reposa al celler. Avui veu la llum en públic, per primera vegada.”

Explica la sommelier, tot tastant el vi: “Ens mostra un paisatge que no és amable sinó rústic i ferotge. Un vi que explica el que li va passar, el que va patir. Un vi que ens obliga a fer un salt en la nostra memòria de sensacions i gusts. Un vi que ens parla en veu baixa, però crida i es revela en favor de la llibertat. I la Carme ha tingut la tenacitat i sensibilitat per recollir el mal fet i convertir-lo en finor i amplitud.”

El tast es va tancar amb un nou vi d’Alta Alella, en aquest cas del Celler de les Aus, el Puput dolç de la varietat mataró, elaborat sense sulfits. Es va maridar amb unes postres de música. ●



GARDEN ARENAS

www.gardenarenas.com

info@gardenarenas.com

RIERA FOSCA, 11-29 - 08328 ALELLA (BARCELONA)

TEL.93 555 12 43 - FAX.93 540 17 07



Un premi a la confiança de 14 milions de persones



Millor Banc
a Espanya 2017

CaixaBank, Millor Banc a Espanya 2017 segons *Euromoney*

Ser líder és ser el banc en què més espanyols confien.

Per la solidesa i la solvència financeres; per la capacitat d'innovació i d'avançar-nos a les necessitats del client; pel compromís social, la prestigiosa revista *Euromoney* ens ha triat Millor Banc a Espanya 2017.

Des de CaixaBank, agraïm el reconeixement a una manera diferent de fer banca.



Marfil,
els vins de Barcelona

QUALITAT I ORIGEN
ELABORATS AMB PASSIÓ

MARFIL
MAYLA

IVORI
Vallmora



Ferran Centelles, una història del maridatge contemporani

Un dels sommeliers més influents internacionalment de la viticultura peninsular va dedicar el segon tast magistral de la Festa de la Verema d'Alella al món del maridatge

TEXT: MONTSERRAT SERRA

Els maridatges segons Ferran Centelles era el títol de la sessió que va impartir aquest sommelier als tasts magistrals de la Festa de la Verema d'Alella. Centelles és avui un dels sommeliers més destacats de la Península en l'àmbit internacional, perquè és consultor de Jancis Robinson, la crítica de vins britànica més influent del món actualment. A més, Centelles es va formar com a sommelier durant onze anys a elBulli (1999-2011) i avui és col·laborador d'elBulliFoundation i fundador del club vinícola Wineissocial.

L'any passat, Ferran Centelles va publicar un llibre de referència, *¿Qué vino con este plato?* (Planeta Gastro), on posava en relleu el món dels maridatges des d'un vessant històric i també científic, a través de la seva experiència i recerca. És a partir del llibre que va estructurar la classe magistral, tot maridant quatre vins de la DO Alella. El to va ser distès, molt col·loquial, desmitificant el món dels sommeliers, però sense fer perdre de vista el grau de complexitat que comporten els maridatges.

La conferència es va centrar en la idea que durant molts anys els maridatges s'havien situat en l'àmbit de la pseudociència perquè no es basaven en una aproximació científica, sinó que es reduïen a grans simplificacions, les del



Ferran Centelles en un moment de la seva classe magistral.

“maridatge clàssic”, tan conegudes i encara avui esteses, que associen el vi negre amb la carn i el blanc amb el peix. Tanmateix, Centelles va explicar tot seguit que hi ha hagut una evolució molt significativa dels maridatges contemporanis, des dels anys 1970 ençà, i sobretot des del començament

del segle XXI. Tanmateix, també va reconèixer que no té respostes a moltes preguntes, encara.

A la dècada dels anys 1980, Alain Senderers va revolucionar la relació entre el menjar i el vi. La seva cuina va saber escoltar el vi. Va ser qui per primera vegada va fer tastar

un formatge amb un vi blanc, cosa insòlita fins llavors. El cuiner es va morir el juny del 2017. Centelles va recordar aquesta figura de la cuina francesa i mundial, que va ser la primera a posar la cuina al servei del vi per trobar harmonies de precisió. Senderers va ser el responsable

de la formalització dels tipus de maridatges: maridatge per contrast, maridatge per afinat. I va ser ell, al capdavant del restaurant Lucas Carton, que el 1992 va oferir la primera carta en què tots els plats del menú anaven acompanyats d'un maridatge amb vins explicat per escrit.

Ferran Centelles va reivindicar que els sommeliers han de poder tastar els plats per fer un maridatge precís i va reconèixer que és habitual que els sommeliers imaginin el maridatge d'un plat sense haver-lo tastat. També va assegurar: "Cap vi t'arruïnarà un plat, però alguns plats poden modificar la percepció d'un vi." I va entrar una mica a explicar com estem condicionats respecte a les percepcions d'un vi, esmentant l'otorinolaringòleg Josep de Haro i com treballa el cervell.

Desenvolupant el maridatge per afinats, Centelles va proposar el primer vi amb el maridatge corresponent: va ser un vi de pansa blanca del celler Altrabanda. El sommelier

El sommelier va explicar la seva recerca (i la que altres persones han fet) al respecte de la ciència dels maridatges

er va explicar que tenia associat el vi de pansa blanca al gust del fonoll i que hi destacava el gust salí. Que en aquest vi, hi convenia un plat lleuger, amb un punt de greix. Per això el



OSCAR PALLARÉS

maridatge que va proposar va ser una crema de fonoll amb salmó. Segons Centelles, els plats més neutres funcionen molt bé amb molts vins, mentre que els plats més extrems costen més que funcionin per afinats.

Quin vi va bé per a les crispetes, quan ets al cine? La resposta va ser impagable: "No hi va bé cap vi, perquè l'experiència que busques no es troba al paladar, sinó que és visual, és en la pel·lícula que mires." I, en aquest sentit, Centelles va destacar el fet que un maridatge ha de permetre gaudir de la gastronomia. I va enfilat un nou apartat, sobre la influència de les expectives sensorials. (És provat que un mateix vi és valorat de diferent manera segons les condicions que s'hi vinculen a

l'hora de tastar-lo.) I va assegurar que el sommelier ha de fer augmentar les expectatives del vi amb el maridatge i que l'experiència s'ha de bastir bé, perquè així menjar i beure fan més profit.

El sommelier va explicar la seva recerca sobre les carxofes, un dels aliments que tradicionalment s'ha considerat impossible de maridar amb vi. Posada la ciència i la recerca al servei d'entendre aquesta manca d'harmonia, Centelles va trencar tots els tòpics i creences i va demostrar que no tenia fonament la idea que l'àcid cinarina n'era el causant, perquè de cinarina la carxofa en conté una dosi ínfima.

Després es va tastar el Foranell Picapoll 2015 del celler Quim Batlle, que Centelles va combinar amb un enfilall de

confitats. I va explicar que els àcids modifiquen la fruitositat del vi, la modifiquen, però no la destrossen.

El sommelier va parlar dels factors culturals i les experiències viscudes a l'hora de tastar el vi, posant d'exemple com se celebrava a casa seva el Nadal: menjant torró amb cava, una combinació que ell no faria mai com a professional. I, tanmateix, per raons culturals i de tradició familiar, considerava que era un maridatge que no s'havia de tocar a casa seva.

Per explicar el maridatge de contrast, Centelles va proposar un tast de Marfil Violeta del celler Alella Vinícola amb un formatge blau. I va explicar: "Tenim tendència a recordar les coses més contrastades. I, d'una altra banda, el vi potencia el gust i el plaer del menjar, per això el contrast de dolç i salat és una sensació plaent."

En aquest punt va passar a explicar per sobre el maridatge molecular, impulsat per François Chartier, a través de les relacions moleculars compartides entre els ingredients d'un plat i el vi: menta amb sauvignon blanc, estragó i godello, curri amb Madeira, safrà i garnatxa, canyella per als vins envellits... I va definir Chartier com un CSI de la gastronomia. El tast que va proposar va ser el d'un AA Parvus Syrah 2015 amb una brandada de bacallà amb oliva negra. El sirah comparteix molècules amb l'oliva negra.

Ferran Centelles va acabar recomanant tres restaurants, que són exemples en l'art del maridatge: el Celler de Can Roca a Girona, Mugaritz a Errenteria i Il Vino a París.●



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

PLACES
LIMITADES

INICI
IMMEDIAT

Formació ocupacional

Sommelieria [740 hores]

Certificat de professionalitat nivell 3

Cuina [820 hores]

Certificat de professionalitat nivell 2

Direcció en restauració [840 hores]

Certificat de professionalitat nivell 3

Serveis de restaurant [590 hores]

Certificat de professionalitat nivell 2

Serveis de bar i cafeteria [650 hores]

Certificat de professionalitat nivell 2

Cursos pendents d'aprovació



SOC

Servei d'Ocupació
de Catalunya

Unió Europea
Fons social europeu
LFSE inverteix en el teu futur



Generalitat de Catalunya
Departament d'Empresa
i Ocupació



L'acció formativa està subvencionada pel Servei d'Ocupació de Catalunya i cofinançada pel Fons Social Europeu i de la Iniciativa d'Ocupació Juvenil, gestionada per Grameimpuls, SA.

Per a més informació i inscripcions

Carrer de Rafael Casanova, 40
Santa Coloma de Gramenet



www.grameimpuls.cat | www.eresc.cat

Arnau Marco i els vins DO Alella, banda Maresme i banda Vallès

La geografia de la DO Alella marca unes característiques diferents si els vins provenen del Maresme o bé del Vallès. El sommelier Arnau Marco va centrar la seva classe magistral de la Festa de la Verema en les singularitats de cada vessant

TEXT: MONTSERRAT SERRA

La Denominació d'Origen Alella és un territori físic que ha viscut diferents etapes en la seva història i que s'ha anat eixamplant, fins a arribar a incloure trenta municipis (tot esperant la confirmació de la UE). Actualment, una part dels municipis de la DO pertanyen a la comarca del Maresme i una altra part a la del Vallès Oriental. Tenim, doncs, una geografia que no ens fa fàcil la relació i el coneixement mutus, perquè la Serralada Litoral ens separa, amb pocs colls per on passar d'una banda a l'altra. És per això que cada banda té unes característiques específiques en relació sobretot amb la climatologia i el sòl, que condicionen, és clar, el comportament de les vinyes.

En aquestes diferències va centrar el sommelier Arnau Marco la seva sessió, que va titular *Alella, vinyes entre el mar i la muntanya*. Ell ha agafat el relleu a la sommelier Rosa Vila, que s'ha jubilat, en l'organització i la conducció dels Enotasts de l'Oficina de Turisme d'Alella. Per resseguir les característiques dels territoris i vins de la DO Alella, també es va servir de la presència d'alguns elaboradors, dels quals vam tastar vins: Quim Batlle, propietari del celler que porta el seu nom; Xavi Garcia, copropietari d'Alella Vinícola, i Quim Colomer, de Testuan, el vi que fan una colla d'amics a Cabrils.

Marco va enumerar algunes de les característiques que marquen cada banda. Quant a les vinyes a la vora del mar,



OSCAR PALLARÉS

Arnau Marco.

se'n destaquen: les estacions són menys marcades; les brises marines ajuden a madurar el raïm; hi ha una maduració més constant, i la pluviometria és més regular.

En aquest sentit, Quim Batlle va parlar de la salinitat dels vins que toquen a mar, destacant-ne el vent foranell, que és el que va de mar a muntanya a la zona de Tiana; i que no són tan frescos com els d'interior. Que al Maresme, el sauló és més blanc i l'exposició del sol més llarga. I Quim Colomer, de Testuan, també va parlar de la salabror i de la humitat que dona el mar, en contrast amb la sequedat de les planes.

Xavi Garcia, d'Alella Vinícola, va parlar del mar, que feia de coixí, i sobretot va destacar-ne els sòls, sobre els quals té un coneixement acurat perquè és geòleg de formació. I respecte a les vinyes d'interior, en va destacar: hi ha més contrast tèrmic entre el dia i la

nit; tenen una pluviometria més irregular quant a la distribució; hi ha una maduració més lenta del raïm, i la influència de la brisa marina hi disminueix, amb vents més secs.

Les característiques del sauló

Després Arnau Marco va incidir en les característiques del sauló, que permet el drenatge i, per tant, no hi ha estancament d'aigua, té poca fertilitat i molta porositat. Nivells baixos de matèria orgànica, bona retenció de sòl i pH lleugerament alcalí.

Aleshores es va procedir al tast. Vam començar amb el Marfil Blanc Clàssic d'Alella Vinícola. Lleugerament abocat, fet del cupatge de pansa blanca i garnatxa, es va maridar amb un foie semicuit amb fruites caramel·litzades.

Després va arribar l'In Vita, un vi de l'altra banda, de Belllloc, a la Roca del Vallès. Un fet de sauvignon blanc i pansa blanca. Es va maridar amb un *ceviche* de corball, macerat amb llimona i coriandre. L'In Vita és un vi *kosher*, una bona part del qual s'exporta als Estats Units. No té celler i per això el vi s'elabora a Alella Vinícola, seguint les ordres del director tècnic de la iniciativa Javier Marquinez, enòleg de Castillo de Sajazarra, a la Rioja alta.

Després es va tastar el Foranell Picapoll 2015 de Quim Batlle, de qui Marco va destacar la capacitat de no doblar-se. Perquè Batlle fa vins sense fusta i amb una criança amb mares a les mateixes tines d'acer inoxidable, on s'estan un mínim d'un any. Són vinyes de picapoll

a 350 metres per damunt del nivell del mar amb un 40% de pendent. És l'únic celler de la DO Alella que ha recuperat la varietat picapoll. Es va maridar amb una crema de carabassa amb taronja i gíngebre.

El quart vi del tast va ser el 3 de Testuan, maridat amb una croqueta de bacallà amb all tendre. És un vi d'amistat, que va néixer d'una vinya de Cabrils que una colla d'amics van voler recuperar per fer vi. Avui el 3 de Testuan també porta pansa blanca d'una vinya de Santa Maria de Martorelles, a la zona del Vallès. Aquests viticultors no tenen celler i per això els elabora el vi Alella Vinícola.

Un vi subtil en complexitat

Després va arribar la Tina Santa Maria de Raventós d'Alella, que es va maridar amb una costella de porc ibèric amb mel, mostassa i cervesa. Una pansa blanca de les vinyes del Vallès. D'aquest vi, Marco en va dir que era un dels més subtils en complexitat de la DO Alella, un vi tímid, al qual costava d'expressar-se, que ho feia a la boca.

Finalment el tast es va tancar amb un Costa del Maresme, la garnatxa negra d'Alella Vinícola nascuda de la vinya més alta que té el celler a Alella. L'altura condiona la verema, perquè es cull entre dues i tres setmanes més tard que les vinyes plantades a la Vall de Rials. Marco en va destacar la salinitat aèria, la seva concentració, que amb el temps s'anirà desplegant i mostrarà més definició. ●

Roura

Aprecieu la diferència



Al bell mig de la Vall de Rials



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

La situació política afecta el normal desenvolupament del Vi+ a la DO Alella

Aquest mes d'octubre va tenir lloc la segona edició del Vi+, un cicle d' experiències enoturístiques promogudes per una seixantena d'agents que formen part de la Ruta del Vi

TEXT: ISIS CELSONA



1. Visita a Can Boquet, a Vilassar de Dalt, amb Bouquet d'Alella. 2. Espectacle Tierraiz a Alta Alella. 3. Nit de tapes al Mercat de Montgat. 4. Enotast a Montornès del Vallès. 5. Visita a Can Guardiola, amb Oriol Artigas. 6. Tast de vi i formatges a Llinars del Vallès. 7. Tast al Saló de Pedra de l'Ajuntament d'Argentona.

S'havien previst més d'una setantena de propostes de tota mena al voltant del vi, el paisatge, la gastronomia i els productes autòctons: algunes eren activitats puntuals i unes altres de llarga durada tot recorrent 23 municipis del territori DO Alella. Així, doncs, s'havien previst presentacions de vins i visites a cellers, tasts dirigits,

menús i tallers gastronòmics, jornades de debat, propostes de música, teatre, literatura i poesia maridades amb vi, esdeveniments esportius, rutes patrimonials i sortides guiades a la natura, paquets d'hotel, *wellness* i vinoteràpia, entre més.

Algunes activitats, cancel·lades

La gerent del Consorci d'Enoturisme DO Alella, Laura

Nadeu, explica que la situació política ha afectat, inevitablement, el normal desenvolupament de les activitats. "En els temps que vivim, la gent no es vol comprometre a fer plans perquè estem tots massa pendents de què passarà, si hi haurà alguna mobilització..." Aquesta conjuntura ha fet que hi hagi activitats que s'hagin desenvolupat amb total normalitat i hagin tingut molt

d'èxit, i unes altres que s'han hagut de suspendre.

La iniciativa Vi+, promoguda pel Consorci de Promoció Enoturística del Territori DO Alella, és apadrinada per la cuinera maresmenca Carme Rusalleda i té el suport dels segells turístics de la Generalitat, la Diputació de Barcelona i els consorcis de turisme del Maresme i del Vallès Oriental. ●

Els Tastets de Vallromanes continuen creixent

El municipi vallesà acull la 7a edició de les jornades gastronòmiques amb un gran èxit d'assistència

TEXT I FOTOS: ÒSCAR PALLARÈS



Milers de persones van passar pels Tastets el 16 i 17 de setembre

El cap de setmana del 16 i 17 de setembre, el centre de Vallromanes es va omplir amb els VII Tastets, unes jornades gastronòmiques més que consolidades i que s'han convertit en el referent al cantó Vallès de la Serralada Litoral. Els 12.300 tiquets venuts (10.000 el 2016) demostren l'èxit de la convocatòria.

Mònica Fernández, regidora de Promoció Econòmica de l'Ajuntament de Vallromanes, explica: "Valorem l'edició d'enguany molt positivament. Ens fa una mica de por créixer gaire més. No volem, perquè ni els restaurants, ni nosaltres com a ajuntament, podem abastar gaire més. Veient el ritme dels darrers anys, segur que l'any vinent comptarem

amb més assistència, però ens agradaria quedar-nos en aquestes xifres i no créixer més." Un pensament sensat, tenint en compte que el format actual dels Tastets permet dinar i sopar de manera

força còmoda i amb un preu molt contingut ("Per 9 euros pots menjar el que al restau-



rant te'n costaria 40!", recalca Fernández) gaudint de la qualitat dels plats dels restaurants de Vallromanes i els vins de Bouquet d'Allella i Raventós d'Allella. Igualment, la regidora afegeix: "De cara a l'any vinent canviarem la situació d'algunes parades per mirar d'agilitar les cues i posarem més taules i cadires perquè la gent pugui menjar còmodament. No es tracta de fer números, de créixer, de fer diners, sinó de donar a conèixer l'oferta gastronòmica d'un municipi que té molt bons restaurants... i un munt d'atractius més!" En aquest sentit, Fernández es mostra satisfeta: "Com a municipi de la DO Alella, Vallromanes sona cada vegada més i som més participatius." I avança: "Ja fem reunions amb Montornès i Vilanova amb l'objectiu de treballar plegats en la promoció del territori i amb el vi com un dels eixos." ●

La Fira del Llaminer celebra la setena edició

Vilanova del Vallès torna a acollir la cita més dolça del territori DO Alella

TEXT: ÒSCAR PALLARÈS / FOTOS: AJUNTAMENT DE VILANOVA DEL VALLÈS



Muntatge de la Fira, tot a punt per començar a rebre visitants.

El cap de setmana del 30 de setembre i l'1 d'octubre la pista poliesportiva de Vilanova del Vallès va tornar a ser la seu de l'esperada Fira del Llaminer, una cita imprescindible per als qui gaudeixen de les laminadures, la xocolata i els dolços diversos, sense deixar de banda la gastronomia local i el vi.

Després d'un canvi de dates en l'edició de l'any passat, la fira tornava al primer cap de setmana d'octubre, com s'havia fet tradicionalment... i això va jugar clarament en contra de l'esdeveniment. El referèndum de l'1 d'octubre (i tot el que va implicar) va restar molt de públic a una fira que el 2016 havia rebut 6.000 visitants. Maite Julià, creadora de la fira i responsa-



ble de l'empresa Xalem, que col·labora en l'organització, ho explica: "Comptàvem que aquest any tindríem 7.000 o 8.000 persones, però l'actualitat d'aquell cap de setmana va fer minvar el nombre d'assistents fins als 3.000."

Aquesta edició va comptar amb novetats, com un Enotast DO Alella, nous tallers i maridatges i un sopar llaminer a càrrec de restaurants de Vilanova. De cara a l'any vinent, Julià ho té clar: "Tenim l'objectiu d'aconseguir la participació de tots els restaurants de Vilanova i una més gran implicació dels comerços locals. Tant des de la Regidoria de Promoció Econòmica com des de Xalem pensem que ha de ser una fira del poble i per al poble i, des d'ara mateix treballem per aconseguir que sigui així." ●

La Diputació de Barcelona impulsa el model “BiblioLab” a la Xarxa de Biblioteques Municipals

■ Es tracta d'un canvi de model basat en la creació de coneixement i la innovació ciutadana

■ La ciutadania com a protagonista de la xarxa de biblioteques del futur

■ **Redacció.** El model BiblioLab de la XBM desenvolupa i dona suport a accions que tenen com a finalitat l'accés al coneixement a través de l'experimentació i metodologies innovadores i creatives en un entorn de col·laboració obert a la ciutadania.

El futur de les biblioteques dependrà en gran mesura de la seva capacitat d'adaptar-se als nous reptes que planteja la revolució digital que afecta a tots els àmbits socials i personals i, de manera molt especial, a la producció, difusió i transmissió del coneixement, matèria primera de les biblioteques. Cada vegada més, l'aprenentatge es basa en processos empírics –és a dir, en l'experiència i la pràctica– i els consumidors d'informació estan canviant els seus rols: volen agafar el protagonisme i ser també generadors de coneixement. Si fins avui les biblioteques oferien accés al coneixement, a partir d'ara també han de ser capaces de generar-lo en els seus espais mitjançant l'experimentació i la creació.

DIFERENTS CONEIXEMENTS

Els projectes desenvolupats en el BiblioLab abasten diferents branques del coneixement, i en moltes d'elles el factor tecnològic té un paper



Bibliolab del Fondo a Santa Coloma de Gramanet. FOTO: SERGI RAMOS/DIPUTACIÓ DE BARCELONA



Bibliolab de Volpelleres a Sant Cugat del Vallès. FOTO: DIPUTACIÓ DE BARCELONA

important com a eina vehicular. Així es podran desenvolupar projectes purament tecnològics però també projectes científico-socials (nutrició, agricultura, astronomia, natura, etc.), projectes artístics (la música, les arts plàstiques o l'artesanía) i projectes relacionats amb la lectura i l'escriptura, l'essència de les biblioteques.

Amb el BiblioLab la Diputació de Barcelona pretén fomentar la creació i la creativitat de la ciutadania, habilitats de gran

■ **Inclou la programació de més de 350 activitats relacionades amb la creació i l'experimentació en més de 55 biblioteques de la demarcació**

valor en el desenvolupament de les persones en àmbits com l'educació, la cultura i l'emprenedoria.

Alguns exemples del programa BiblioLab que s'estan desenvolupant actualment són Cuines del Món a la Biblioteca Fondo a Santa Coloma de Gramanet (que potencia la gastronomia com a fet cultural i patrimonial); De l'hort a la biblioteca de les Biblioteques del Baix Llobregat (un exemple clar d'innovació extensible a tota la xarxa de biblioteques); el labora-

■ **BiblioLab és un dels projectes destacats del Pla de mandat 2016-2019 de la Diputació**

tori de Lletres i imatges de la Biblioteca Roca Umbert de Granollers (un punt de trobada on les famílies experimenten al voltant de la lectura) o el Library Living Lab de la Biblioteca Volpelleres-Miquel Batllori (on la tecnologia i la robòtica prenen vida a través de l'experiència dels usuaris).

OBJECTIUS

Els objectius de BiblioLab són:

■ Impulsar el desenvolupament individual i col·lectiu a través de l'aprenentatge dinàmic, la creativitat i la innovació.

■ Capacitar en l'ús i oferir accés a la ciutadania a les tecnologies de la creació i la fabricació digital.

■ Fomentar el valor de l'experiència: l'experimentació s'ha situat en el centre del model d'aprenentatge.

■ Promoure la participació: implicar la comunitat de forma activa en la concepció i el desenvolupament de les accions. Els projectes han de tenir un esperit educatiu, però de manera crítica i horitzontal, no dirigida i generadora de ciutadania passiva.

■ Incrementar el valor social de les biblioteques públiques: obrir el seu enfocament, erigint-se en un agent actiu que treballa i investiga en les noves formes de producció de coneixement i informació acompanyant als seus usuaris en l'adaptació als canvis que es produeixen.

BiblioLab és un dels deu projectes destacats de "Connectem", el Pla d'actuació del mandat 2016-2019 de la Diputació de Barcelona.

ACCIONS

Les principals accions que se'n derivaran durant els propers 12 mesos són:

La creació de la comissió BiblioLab, com a òrgan consultiu format per una trentena d'entitats i especialistes en les matèries de BiblioLab, així com per representants de l'administració local, que

tindrà per missió assessorar i presentar propostes en el desenvolupament de BiblioLab.

Entre algunes de les entitats convidades a formar part d'aquesta comissió destaquen ajuntaments de la demarcació, Generalitat de Catalunya, UAB, UPC, UOC, Fundació Obra Social "La Caixa", Escola Nova 21, Ateneu Barcelonès, Gremi de llibreters de Catalunya o el Gremi d'Editors de Catalunya.

■ L'establiment d'aliances i convenis amb institucions que treballin en els àmbits del programa BiblioLab per al desenvolupament d'accions conjuntes.

■ La programació de més de 350 activitats relacionades amb la creació i l'experimentació en més de 55 biblioteques de la Demarcació de Barcelona.

■ La creació de "bibliolabs portàtils" especialitzats en les diferents temàtiques que itineraran per les biblioteques de la XBM amb el corresponent programa de dinamització.

■ La convocatòria d'un programa d'ajuts econòmics pel desenvolupament de projectes de creació i experimentació a nivell municipal.

■ El desenvolupament d'accions de sensibilització i de formació pel personal de les biblioteques de la XBM.

La Xarxa de Biblioteques Municipals (XBM) de la Diputació de Barcelona formada actualment per 224 biblioteques i 10 bibliobusos dona servei a una comunitat de 2,6 milions d'usuaris.

enoturisme
SENSACIONS
bouquet

*Ens agrada compartir la nostra experiència en el món del vi així com el nostre entorn privilegiat.
Vine i gaudeix de les nostres activitats enoturístiques.*

Viu la tradició, experimenta la innovació



Eli Vidal

"Has de tornar a la terra, a qui ha collit el raïm i l'ha convertit en vi i transmetre-ho"

sommelier

TEXT: SIGRID GUILLEM / FOTO: ÒSCAR PALLARÈS

Un dissabte a la tarda. Ens trobem a la vermuteria Xavi Estrany d'Alella, que serveix referències de tots els cellers de la DO Alella. Coincidim dues apassionades del vi. I així, més enllà d'una entrevista, compartim una bona estona amb un vi del nostre territori que totes dues coneixem. És un blanc de fresca pansa blanca amb nervi i record salí que encaixa amb encert en la conversa. Brindem. Elisabet Vidal Larosa (Barcelona, 1986), l'Eli per tothom qui la coneix, és propera i afable, al rostre sempre porta dibuixat un somriure i els ulls li brillen: "Per mi els millors vins són els d'Alella. Me'n sento amfitriona perquè

"Per mi els millors vins són els d'Alella. Me'n sento amfitriona perquè marquen els meus inicis. I són els que recomano d'entrada"

marquen els meus inicis. I són els que recomano d'entrada. Si nosaltres que som d'aquí no els promovem, qui ho farà? Em refereixo als del conjunt del territori de la DO Alella: hem de sortir i explicar què són els nostres vins, el *terroir*, el territori..."

Formada en educació social i infantil, i sommelieria, l'Eli és mestra a l'Escola Hamelin d'Alella, professió vocacional que combina amb activitats vinculades al sector vinícola i tallers de tast de vins, que imparteix principalment en aquest municipi. Són feines que pot combinar i que li aporten coses diferents, m'explica. Aparent-

Peu de foto.
Nimuscium ut do-
luptae si corum
aut utet estrum
quiandi blabor.



ment dispers, tant el món vitivinícola com el de l'ensenyament reglat són àmbits en els quals exerceix la docència amb implicació plena. "Allò que t'apassiona, t'omple i deixa de ser una feina, i també ho transmets. Ser mestra és igual de vital per mi que el vi." I aquesta és la clau per tenir temps per a tot, amb il·lusió i "amb ganes de viure i fer", em diu. "Em llevo feliç cada matí i faig."

Inquieta i alegre, la seva veu és una ràfega d'energia i entusiasme encomanadís: "Fer descobrir als nens coses noves és el que més m'agrada. Com també veure algú que per primer cop identifica alguna cosa en un vi. M'agrada molt fer tasts, especialment quan la gent n'és principiant: veure com es concentren, com se'ls il·luminen els ulls, com somriuen quan un vi els agrada i com de sincers són quan no. Sovint hi ha la por de dir, i està bé la sinceritat de qui diu per què no li agrada un vi."

Del dia a dia amb els nens ha après a ser pacient, reflexiona. De la mateixa manera, el vi li ha aportat calma: "M'ha ajudat a ser més pausada i més atenta, perquè requereix tots els teus sentits; a aprendre a canalitzar els meus sentits i a ser-ne més conscient. També m'ha ensenyat a gaudir de la companyia de la gent i a apreciar la feina que hi ha al darrere d'un vi i de qualsevol producte."

L'Eli es va iniciar professionalment en el vi al costat de Rosa Vila, després d'haver cursat el Grau Superior en Comerç i Màrqueting Enològic a l'Institut d'Alella. "Dues persones han estat clau per mi, l'Oriol i la Rosa. L'Oriol Artigas fa una feina molt bona, és un gran apassionat del vi i elabora amb ànima i des del cor. Em va ensenyar moltes coses."

Van seguir les pràctiques amb Rosa Vila: "Vaig tenir la sort de començar amb ella i ja no la vaig deixar anar de la mà: em va obrir un altre món. Va ser un cicló d'energia positiva, un huracà del món del vi! He après molt amb ella. Ella veia que m'apassionava el vi i que tenia capacitat per comunicar aquest món a la gent, per fer tasts, que tenia il·lusió i idees, i em va empènyer a estudiar sommelieria. Té molt carisma i una gran capacitat de comunicació. Pot fer que algú a qui no li agradi el vi li agradi. És una líder en el món del vi i hi ha deixat la seva empremta. Hem anat a molts llocs. Es jubila, però sempre hi serà. La Rosa ja és família per mi, una persona imprescindible."

De pare nord-americà i mare catalana, l'Eli té les arrels a Alella, on gira tota la seva vida: hi té els amics, hi ha forjat la seva carrera professional i s'hi acaba de casar. Ha crescut en un entorn de tradició vitivinícola, però a casa seva no es consumia vi tret de Nadal i alguna data assenyalada. "Diria que la meva primera copa de vi va ser al Renaixement d'Alella –un restaurant local–, sopant amb la meva millor amiga ara fa molts anys. I em va agradar molt. Recordo que era un pansa blanca de Marquès d'Alella –avui Raventós–. Realment ningú no t'ensenyava a gaudir del vi –es lamenta– i sembla que quan ets jove i comences a sortir el que toca és prendre un cubata o una beguda d'alt grau alcohòlic." I va ser amb aquella primera copa de vi, cap als divuit anys, que se li va despertar el cuquet per aquest món i "a entendre que el vi és més que una simple beguda: d'on ve?, com s'elabora?"

Precisament, d'un vi diu que el que més l'apassiona és la

seva història. "Des del moment que l'olors fins que el tasses, t'explica tantes coses! Quan faig un tast sempre explico la història i filosofia del celler; més enllà de tecnicismes, crec que és el que més li agrada a la gent per poder valorar-lo plenament: conèixer quina era la intenció de l'elaborador. Has de tornar a la terra, a qui ha collit el raïm i l'ha convertit en vi." I transmetre-ho.

"Quan faig un tast sempre explico la història i filosofia del celler, més enllà de tecnicismes"

"El vi es transforma, canvia segons amb què i amb qui te'l prens, o quan..."

"També ressalto allò que m'agrada d'un vi." I quan es tracta de presentar menjar i vins, diu que busca el complement que millor destaquen les qualitats que ella identifica en el vi. "El vi es transforma, canvia segons amb què i amb qui te'l prens, o quan... El vi és etern: m'agrada molt observar com evoluciona amb el temps." En aquest sentit, també afegeix: "Una de les altres coses que m'agraden del món del vi és que mai no en sabré prou. És una formació contínua i il·limitada. I que continuï així!"

Amb Rosa Vila van començar els tallers Enotast (tasts dirigits de vins del territori de la DO Alella) i Mostast, que

promouen des de l'Ajuntament d'Alella, i que actualment és una activitat consolidada. "El Mostast són tallers de most per a nens i nenes on se'ls explica la cultura del vi. I aquest any hem introduït els *wine tastings* –l'Enotast en anglès–, per iniciativa de l'Andreu Francisco i la regidora de Turisme Isabel Nonell", dirigits a públic estranger resident a Alella. "Volem acostar la cultura del vi a tothom i també fem una tasca d'acollida, que se sentin del poble."

També forma part del pannel de tastadors de l'estat de l'ITQI (Institut Internacional de Gust i Qualitat) juntament amb Rosa Vila, Josep Pelgrin, Ester Bachs, Xavi Nolla i Ferran Centelles. És una cita anual que reuneix a Brussel·les sommeliers de tot Europa per valorar begudes i aliments que són al mercat i que els mateixos productors presenten a concurs per tenir-ne una valoració professional.

Als cellers de la DO Alella, els recomanaria "millorar l'eno-turisme, l'oferta". "Requereix temps, feina i energia, sí. Tenen unes vinyes, cellers i vistes precioses, i la gent no els va a buscar. Activitats com les que es fan per la Festa de la Verema o durant el cicle Vi+, les podrien fer constantment. Treballar per atraure els estrangers que arriben a Barcelona; el benefici després és per a tot el poble. Per a la resta, sóc jo qui aprenc d'ells. Tenen moltes coses per ensenyar i dir, fan molt bona feina. Com també des de l'Ajuntament d'Alella, el CRDO Alella, el Consorci de Promoció Enoturística del Territori de la DO Alella i l'Oficina de Turisme. Són molt actius. S'hi fan moltes activitats i recomanaria també als altres municipis de la DO que també l'ofertessin!" ●

**HOTEL
FORTA D'ALELLA**
RESTAURANT
LES TERRAZES

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



Dinars i sopars d'empresa per Nadal

- Cuina moderna catalano-francesa amb suggeriments de temporada
- Terrassa lounge
- Tapes gourmet amb carta de gintònics i cocktails
- Realitzem tot tipus d'esdeveniments
- Menús per a grups
- Disposem de salons privats

Consulta el nostre web



HOTELS



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



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



C/ Charles Rivel, 6 - Alella - Tel. 937 37 97 87
www.hotelarreyalella.com



C/ Charles Rivel, 6 - Alella - Tel. 937 37 97 87
www.hotelarreyalella.com



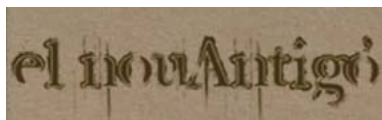
Rbla. Àngel Guimerà, 62 · Alella
Tel. 93 540 46 61 · Facebook: La Vinícola d'Alella



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



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



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



Riera Principal, 58-60 · Alella
Tel. 93 555 23 18

MENJAR PER EMPORTAR



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



Passeig d'Antoni Borrell, 13 · Alella
Tel. 935 40 17 94



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

FLEQUES I PASTISSERIES



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



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



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

RESTAURANTS



Plaça de l'Església, 6 · Alella
Tel. 937 823 110 / 635 012 535



Carrer Gran, 28 · Argentona
Tel. 93 707 40 78 · Facebook: LaNovaFonda



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

VINATERIES / ENOTEQUES



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

món la cata
VINITECA CENTRAL DEL MARESME ARENYS DE MUNT

Ps. Can Jalpí s/n · Arenys de Munt
Tel. 93 793 75 09 · www.monlacata.com



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

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



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



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



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

Espai Di.Vi

ENOTECA - CELLER

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

EMOCIONS
SORLI

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



C. del Mig, 30 · Alella · Facebook: calestranyalella
Instagram: vermuteriaxaviestraney

Joan 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@joaquimbatlle.com



Emocions
que es destapen.

EMOCIONS
SORLI

Plaça de Can Nolla, 1 08339 Vilassar de Dalt (Bcn)

