

LA NIT, TERRITORI DE VI

**Si és agost,
és la "Mostra" de Cabrils**

L'Alguer, els vins dels nostres avantpassats



*Brillaràs amb llum pròpia
en el dia més especial
de la teva vida*

Finca Privada per a les celebracions
més exclusives



M A S D E
SANT LLEÍ

Camí de la Casa Alta, s/n. · Ctra. Granollers a Masnou, Km. 10,5
08410 Vilanova del Vallès · Tel. 93 845 88 22 · Fax 93 845 88 23

www.masdesantllei.com

EDITA

Associació Cultural

Revista Alella

ADREÇA

carrer Eduard Serra i Güell, 2

Aptat. 401 - 08328 Alella

EMAIL

redaccio@papersdevi.cat

WEB www.papersdevi.cat

FACEBOOK

www.facebook.com/papersdevi

TELÈFON 608 88 47 99

FAX 93 540 07 28

DIRECTOR DE PUBLICACIONS

Ramon Ruiz

IDEA I DIRECCIÓ

Montse Serra

REDACTOR EN CAP I FOTOGRAFIA

Òscar Pallarès

DIRECCIÓ D'ART I MAQUETACIÓ

Ferran Gras

CORRECCIÓ Martí Crespo

HAN COL-LABORAT

EN AQUEST NÚMERO

Marc Ubach, David Roman,

Gemma Ferran,

Martí Crespo, Editorial Pòrtic,

Elias Mas i Jaume Castells,

Pep Pla, Miquel Sala, Pep

Masiques

PUBLICITAT Òscar Pallarès

654 40 40 43

oscar@papersdevi.cat

COL-LABORACIÓ 2€

PRODUCCIÓ RRB

IMPRESSIÓ Comgràfic

DIPÒSIT LEGAL B-47.946-2009

Sumari

05

El Consorci de la DO Alella, en marxa

Els alcaldes de 15 dels 18 pobles de la Denominació d'Origen signen els estatuts que constitueixen l'organisme

06

Tast Tiana: la festa dels vins... de Tiana

Segona edició d'aquesta mostra de la gastronomia local i de cellers de la DO Alella

09

Si és agost, és la "Mostra" de Cabrils

Del 13 al 16 d'agost, la Mostra Gastronòmica, Comercial i d'Artesans de Cabrils arriba a la vint-i-tresena edició

14

Fem una copa aquesta nit?

Sis bars de vins del Vallès Oriental i del Maresme per prendre una bona selecció de vins a copes

19

L'Alguer, els vins dels nostres avantpassats

Apareix la "Guia de vins de l'Alguer", amb pròleg del filòleg i ex-alcaldes de Teià Andreu Bosch

Nova oficina de turisme i espai de tast a Alella

S'acaba d'inaugurar a Alella una oficina de turisme que disposa d'un espai de tast de vins de la DO Alella. És situada al centre del poble, al costat de la masia de Can Lleonart, l'actual casa de cultura. Cada setmana s'hi promou un vi de la zona i es facilita informació dels establiments del municipi on es pot adquirir. Progressivament l'oferta vinícola s'ampliarà. La part de dalt de l'edifici serà la seu del Consorci de la DO Alella. L'oficina també farà la funció de lloc d'informació del Parc de la Serralada Litoral. Obrir aquest nou servei ha costat 36.000 euros.

Alimentum, menjar i beure a l'època romana

El Parc Arqueològic Cella Vinaria de Teià acull l'exposició "Alimentum, menjar i beure a l'època romana" fins al 16 de setembre. És una mostra petita formada per onze plafons plens d'informació rica i variada (tretat d'autors com Ciceró, Plini, Ausoni, dels mosaics i frescos de Pompeia...). La mostra també ofereix receptes com la "liba" per fer panets d'aperitiu o el "pullum" una mena de pollastre condimentat amb herbes aromàtiques i garum (l'agredolç fet de vísceres de peix que s'afegia a qualsevol plat). L'exposició continua amb la visita als jaciments de la Cella Vinaria, on hi ha les premses més grans de l'imperi romà. La proposta es completa amb un curs de cuina romana.



Nous vins d'Alta Alella i Parxet

Alta Alella acaba de presentar al mercat dos nous vins: PS XTREM 07 i S XTREM 07, emparats per la DO Alella. El PS XTREM 07 és fet de petit syrah 100% (varietat experimental a la DO); i l'S XTREM 07 és un syrah 100%. L'anyada 2007 es va caracteritzar per un estiu molt sec amb temperatures anormalment fresques i un alt contrast tèrmic entre el dia i la nit; això va donar lloc a una verema molt aromàtica i a una maduració avançada. L'elaborador, Josep Maria Pujol-Busquets, destaca la frescor i contundència d'aquests vins. Els defineix com dos vins extrems, sense por de l'expressió vegetal, que els dona una personalitat molt marcada i, fins i tot, una certa rusticitat que els aparta de l'amabilitat estàndard.

Per altra banda, Parxet també ha apostat per la varietat syrah per elaborar un nou vi que es diu Acot. Es tracta d'un vi rosat jove que qualifiquen "d'agradable, amb volum, llarg i refrescant que deixa un lleu regust dolç del raïm". Parxet n'ha fet una tirada de tan sols nou mil ampelles, que es poden trobar en alguns restaurants i botigues especialitzades.



XXIII^a MOSTRA GASTRONÒMICA, COMERCIAL I D'ARTESANS DE CABRILS

del 13 al 16 d'agost de 2010

Organitza:



www.mostragastronomica.cat

Col·labora:



Ajuntament
de Cabrils



Consorci de Comerç,
Artesania i Moda
de Catalunya

produccions de la terra
Maresme



Associació d'Hostalers
de CABRILS



Diputació
Barcelona

Àrea de Desenvolupament Econòmic
Delegació de Turisme



Generalitat
de Catalunya



sorli discou

El Consorci de la DO Alella, en marxa

Els alcaldes de 15 pobles del Vallès Oriental i el Maresme rubriquen el seu compromís de treballar conjuntament per promoure el territori i els vins que s'hi produeixen

El passat 7 de juny, alcaldes de 15 dels 18 municipis que conformen la DO Alella van signar els estatuts del Consorci donant així el tret de sortida a un projecte que s'ha gestat durant una colla de mesos, i que té com a objectiu convertir la DO en un referent d'enoturisme i turisme de qualitat a la vora de Barcelona. Segons declaracions de l'alcalde d'Alella i president del Consorci, "Treballarem en 3 línies: la conscienciació dels veïns, restauradors i empresaris per fer fort el sentiment de pertinença a una DO, la promoció dels vins d'excel·lent qualitat que es produeixen en aquest territori i la promoció externa: hem de vendre'ns com a territori turístic de proximitat"

Ara que l'entitat ja està constituïda, és el moment de sol·licitar formalment a la Generalitat la concessió del Pla de Foment, que hauria de dotar al Consorci amb 180 mil euros anuals durant tres anys per invertir en la consecució dels seus objectius.

Lluitar contra la crisi

Aquesta signatura porta implícita la dinamització econòmica dels municipis participants. De ben segur que les diferents iniciatives que s'endeguin seran útils per fer front a la difícil conjuntura



econòmica. En paraules de l'alcalde de Premià de Mar i vicepresident del Consorci, Miquel Buch, "En un moment de crisi, 15 municipis sobrepassen el territori del municipi propi i, fins i tot de la comarca, per tractar de fer aquest territori més pròsper econòmicament sota el paraigües de la DO Alella. No apostem per les retallades, sinó que tractem de buscar una manera més intel·ligent i alternativa d'activar l'economia. És una decisió valenta de la què tots sortirem beneficiats". Oriol Safont, batlle de Vilanova del Vallès, complementa: "En els darrers anys s'ha perdut la voluntat de treure un rendiment agrícola del sòl i ens hem dedicat tots a plantar totxanes. La signatura d'aquest conveni també representa la intenció de donar-li la volta a aquesta tendència i posar en valor la vinya". I és que, amb el vi com excusa, les possibilitats que té un acord a 15 bandes són enormes, com afirma Daniel Cortés, alcalde de Montornès del Vallès i també



"Gastronomia i DO Alella"

anuncien unes banderoles a Vilassar de Dalt. És una iniciativa de Santi Dorca, regidor de Turisme i Promoció Econòmica. Diu: "Formem part de la DO i volem promocionar-la. Hi crec moltíssim. Nosaltres no tenim cellers, però tenim vinyes i un ric patrimoni cultural i arquitectònic.

vicepresident del Consorci: "El vi de la DO és el gran valor que serveix de vehicle per posar en comú els diferents atractius turístics (restes arqueològiques, edificis modernistes, restes de la Guerra Civil...) que tenen els municipis que han subscrit aquest acord".

15 de 18

Tot i que la DO està formada per 18 municipis, el Consorci ha quedat integrat per només 15 d'ells. Montgat, Premià de Dalt i Argentona n'han quedat fora. "La DO som 18 municipis. 15 de nosaltres hem decidit fer una aposta valenta pel treball conjunt. Una aposta per una dinamització econòmica, turística i cultural del nostre territori. Els tres ajuntaments que han decidit no formar part del Consorci han esgrimit motius econòmics, però tenen les portes obertes per formar-ne part en el moment que ho desitgin", afirma el president de l'ens.

TEXT I FOTOS: ÒSCAR PALLARÈS

Tast Tiana: la festa dels vins... de Tiana

S'ha celebrat el segon Tast Tiana, que ha ofert el bo i millor de la gastronomia local i dels cellers de la DO Alella, en una jornada festiva i atapeïda d'activitats

El dissabte 19 de juny es va celebrar, per segon any consecutiu, el Tast Tiana, a l'espai de la Catequística. Els assistents van poder tastar setze plats oferts per vuit restaurants (un més que l'any passat) del municipi, i van poder degustar vins d'Alella Vinícola, Alta Alella, Altrabanda, Quim Batlle, Parxet, Roura i Mas Pellisser.

Tiana, Tiana, Tiana. Enric Nolis, regidor de Promoció Econòmica de l'Ajuntament de Tiana, explica l'origen de la fira: "Tast Tiana neix de la inquietud d'un poble que es coneix com a poble dormitori. Voliem desenvolupar l'activitat econòmica i per això vam reunir els cellers de Tiana, els restauradors, l'associació de comerciants i l'ajuntament, i va sorgir la idea de maridar la restauració de Tiana amb els cellers que tenen la seu al municipi. Confiam que la fira tindrà un efecte crida per als maresmencs, que vegin que a Tiana hi ha restaurants boníssims i els millors cellers de la DO Alella".

El programa d'actes ja mostra una clara intenció de fer valer els cellers tianencs per damunt dels altres i el concepte Denominació d'Origen Alella



L'alcalde de Tiana Emili Muñoz

Mas Pellisser és un nou celler, un projecte de Francesc Tartera i Rosa Maria Galceran, matrimoni tianenc que, tot i tenir vinya a Tiana i haver volgut crear el seu celler en aquesta població i sota l'empara de la DO, per problemes tècnics s'ha hagut d'establir a Llinars del Vallès, "a tan sols quatre-cents metres del límit de la DO", afirma Tartera. Mas Pellisser elabora un vi blanc, lleugerament criat, de pansa blanca i garnatxa blanca, i un negre criança fet amb merlot, garnatxa negra i syrah.





LES ACTIVITATS
COMPLEMENTÀRIES

L'edició 2010 del **Tast Tiana** va oferir un ampli ventall d'activitats per complementar els tasts gastronòmics i de vi. El primer dels actes va anar a càrrec del gastrònom Tony Botella, que va dur a terme una demostració gastronòmica de plats freds d'estiu amb productes del Maresme i vi. Tot seguit, els més menuts van poder gaudir d'una sessió de tallers infantils, "Barrets i culles de cuiner" i "Aliment Art", que es van repetir a la tarda amb gran èxit. La celebració d'aquests tallers, juntament amb el fet que els exteriors de la Catequística tenen un parc infantil, va contribuir que la jornada es convertís en una festa familiar en què els adults tastaven vins i teca amb la seguretat que les criatures també s'ho passaven bé. Entre els actes hi va haver un concurs de receptes i una xerrada a càrrec de Remei Ribas, l'àvia Remei, la popular cuinera i autora de llibres de gastronomia.

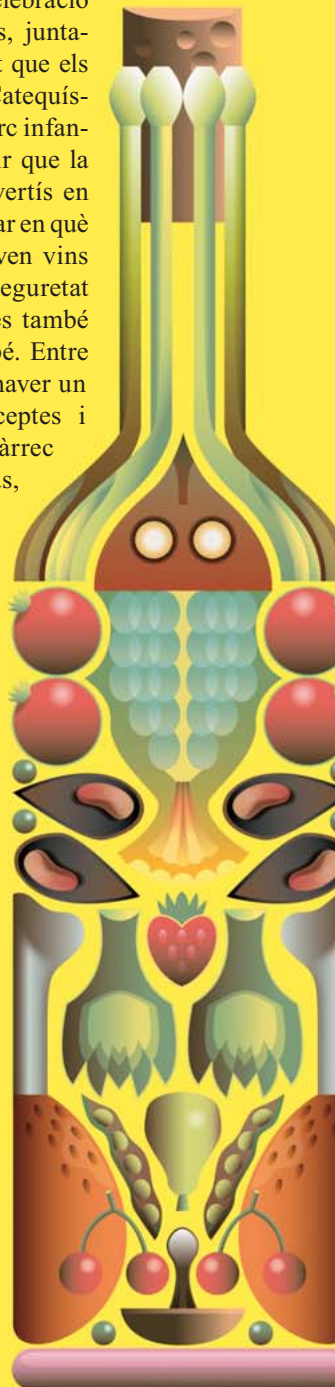
**DELS SIS CELLERS
QUE HI HA A LA DO
ALELLA TRES SÓN A
TIANA, DIU L'ALCALDE**

Alella té el nom de la DO, però la producció i la gestió és tianenca". I afegeix: "Dels sis cellers que hi ha a la DO Alella, tres d'aquests, que són els que més facturen, són a Tiana". Preguntat sobre el valor de la tasca conjunta dels quinze pobles signants dels estatuts del consorci, i de la Denominació d'Origen Alella com a unitat, afirma: "Som a Tiana i volem potenciar la vida econòmica i social de Tiana, per això ressaltem al programa aquest valor, perquè la gent que vingui al poble sàpiga que aquí hi ha una gran restauració i tres cellers dels sis de la DO. Dins el conjunt, volem vendre allò que és nostre".



gairebé ni hi apareix. De fet, el subtítol de la fira és "Segona mostra gastronòmica i del vi de Tiana" i, fins i tot, a l'apartat on es detallen els preus dels tiquets es pot llegir: "Tiquet de tres degustacions de vins dels cellers de Tiana".

Sobre la importància de pertànyer al Consorci de la DO, l'alcalde tianenc, Emili Muñoz, diu: "Ho valoro molt positivament. En som membres fundadors i vam participar en la seva gestió. Així havia de ser, perquè a Tiana es troben els principals gestors de la DO: Parxet (el més gran de tots), Alta Alella (més petit, però que produeix una gran qualitat) i Quim Batlle (nou, petit, que recupera els cultius tradicionals i que ofereix molta qualitat).





can jonc

restaurant

Crta.de Masnou a Granollers Km.4,100

08328 ALELLA Barcelona

Información y reservas: Tel. 935 552 068

info@canjonc.com / www.canjonc.com



Si és agost, és la “Mostra” de Cabrils

Ha esdevingut un clàssic del calendari estiuec al Maresme i es coneix familiarment com la “Mostra”. Cabrils celebra dins la festa major d'estiu, del 13 al 16 d'agost, la Mostra Gastronòmica, Comercial i d'Artesans, un esdeveniment que enguany arriba a la vint-i-tresena edició. Una bona ocasió per degustar els plats més representatius dels restaurants de la zona i prendre el pols del comerç local

Quan s'acosta la festivitat de Santa Teresa, l'activitat d'alguns restaurants i comerços de Cabrils i rodalia, lluny d'alentir-se per efecte de la calor de l'estiu, s'activa notablement: cal tenir-ho tot a punt per transferir l'activitat vespertina a la Mostra. Els cuiners ultimen els preparatius per treballar als fogons d'una nova cuina, i comerciants i artesans omplen les caixes amb el gènere que vendran a les parades. Durant quatre dies, clients habituals, curiosos i passavolants podran participar en un dels actes destacats de les festes d'estiu de Cabrils, fent alguna compra o tastant l'excel·lent cuina de la zona.

La Mostra va ser fruit d'una iniciativa del regidor de l'ajuntament Quico Carcolé, que va pensar a promoure la gastronomia i el comerç locals mitjançant una fira mercat multisectorial. Es va fer per primera vegada durant la Festa Major d'estiu de 1988, i ja en aquella ocasió la sensació dels

organitzadors i participants va ser d'èxit absolut. La Mostra és, des de llavors, un dels actes més populars de Cabrils, i continua mantenint l'acceptació dels uns i els altres gràcies a Seipro, l'empresa municipal encarregada de l'organització i que vetlla per millorar-la any rere any. La satisfacció d'organitzadors i públic ha fet canviar poc la fórmula original: oferir a tots els públics un tast gastronòmic i comercial del poble i els voltants.

A la primera edició, l'apartat gastronòmic de la Mostra es va fer als baixos del centre cívic la Fàbrica. El segon any de vida ja va obtenir la categoria outdoor, més adequada per fer un mos durant els calorosos capvespres d'estiu. Quan l'afluència de públic va reclamar-ho, la Mostra va abandonar el nucli urbà per anar al recinte de l'escola pública l'Olivera, l'emplaçament on continua fent-se actualment. Ni tan sols els aiguats de fa cinc anys van aconseguir interrompre un sol dia la celebració de la Mostra: tothom recorda aquella edició, en què una tempesta



Arribada la Festa Major d'estiu els Cabrilencs prenen el pols al comerç i la restauració visitant La Mostra Gastronòmica, Comercial i d'Artesans. Els càlids vespres d'agost conviden a prendre la fresca i tastar novetats i clàssics dels restaurants de la zona en companyia, tot participant en aquest acte, amb un marcat component social.

d'estiu a mitja tarda va deixar el recinte convertit en un fangar. L'aiguat no va impedir que a les nou s'obrissin les portes amb tota normalitat, ni va refredar l'ànim dels visitants, que van acudir a la Mostra amb la fam i la curiositat habituals.

Especialment per als restauradors, el creixement de la Mostra ha estat notable: dels 4.000 tiquets de degustació venuts el 1988 s'ha passat als gairebé 25.000 del 2009. Segons Pep Pla, del restaurant Spla, l'esperit original s'ha mantingut



intacte malgrat el creixement: "Els restaurants participants mirem de posar a l'abast del visitant un tast significatiu de les cartes a preus populars, sempre plats de qualitat cuinats amb excel·lents matèries primeres". Pla apunta també que participar en la Mostra és una inversió a llarg termini: "L'objectiu no és obtenir rèdits econòmics immediats. Pels restauradors, la Mostra és un aparador ideal per promoure les cartes dels establiments; permet tenir cura dels clients actuals que ens visiten, i captar-ne de nous si queden satisfets amb el que tasten".

Geno Estrada, actual directora de la Mostra, remarca una de les claus de l'èxit de l'apartat gastronòmic: "El principal atractiu de la Mostra està en la qualitat dels plats que ofereixen els restauradors, exactament iguals als que serveixen al restaurant, una oferta àmplia de plats de tota mena que es poden consumir en un ambient agradable i distès". Els quatre dies que dura la mostra suposen un esforç notable, especialment per als

restaurants més petits. Pep Pla ens fa quatre números que posen de manifest l'esforç que suposa participar-hi. "Si una nit normal de cap de setmana a l'Spla servim unes trenta taules, els quatre dies de la mostra arribem a servir fins a tres-centes racions per nit. I amb l'afegit de treballar en una cuina que no és l'habitual. L'esforç és notable, malgrat que tots considerem que paga la pena i continuem participant-hi amb la mateixa il·lusió que el primer dia".

Les peculiars característiques de la Mostra no sols posen a prova l'habilitat de cuiners i restauradors als fogons: també cal afinar amb la gestió dels recursos disponibles, perquè la resposta del públic no es pot predir mai i sovint hi ha plats amb tanta acceptació que s'exhaureixen molt abans que s'acabi la sessió, i alguns altres que no es despatxen fins a darrera hora, o nits on se serveixen més racions de les esperades i cal buscar solucions d'emergència. Hi ha plats que han esdevingut populars gràcies al certamen, i també n'hi ha que literalment hi han nascut. És el



EN L'EDICIÓ DE 2009 ES VAN SERVIR GAIREBÉ 25.000 DEGUSTACIONS DURANT ELS 4 VESPRES EN QUE SE CELEBRA LA MOSTRA



cas de l'amanida de llenties de l'Spla. "Va néixer com una solució d'urgència en una de les primeres edicions de la fira. Els llagostins i la vinagreta de xerès van tenir molta acceptació, de manera que vam passar a servir aquest plat al restaurant i des de llavors que el tenim a la carta", explica Pep Pla.

No tan sols els restauradors estan contents amb el rumb i la velocitat de creuer que ha agafat la Mostra: també els firaires opinen de manera gairebé unànime que s'ha arribat al punt òptim d'equilibri quantitat/qualitat, i que cal mantenir en un futur per assegurar-ne la continuïtat. Per això anualment es convoca el Consell Assessor de la Mostra, amb membres de l'ajuntament, de l'Associació d'Hostalers, representants dels botiguers i ciutadans de Cabriels. La mostra va íntimament lligada amb Cabriels: els establiments participants la senten seva, i la ciutadania hi col·labora acudint-hi any rere any. Teresa Bargalló ha participat en totes les edicions i ha vist la progressió d'una fira que "si bé al principi era del tot local, ara porta al poble gent de tota la comarca". Valora molt



CLUB DEL VI

Per una quota de 20 € al mes, gaudirà de molts avantatges

L'objectiu d'aquest club es donar a conèixer molts vins i sobretot ensenyar al soci la cultura del vi. Una caixa amb una selecció de 3 ampolles de vi diferents, que li portem a casa seva o la pot venir a buscar als nostres cellers.

La Palma, 12 • 08410 Vilanova del Vallès (BCN) • T. 938 459 985 • www.mundilots.es



La Mundi Vinoteca
ESPAI VINS



positivament la iniciativa, tot i que adverteix que "ja no pot créixer més si no és en detriment de la qualitat". La seva filla, Mònica Carcolé, és un exemple de vinculació a la Mostra i de la implicació de la gent del poble: "A les primeres edicions vaig col·laborar venent tiquets de degustació, després vaig treballar a la cuina de l'estand de Pizza Carpi, he estat vocal de la junta de la Mostra, i les darreres edicions hi participo fent de comerciant a l'estand de la meva botiga, la Merceria Bargalló". I afegeix, fent memòria: "Fins i tot un any vaig organitzar una desfilada de moda amb roba de la botiga i amb gent del poble de models, que va ser tot un èxit!" Comercialment, per la Mònica



NINGÚ NO ES PLANTEJA CRÉIXER MÉS, TOT I QUE CADA ANY HI HA NOUS RESTAURANTS I EXPOSITORS INTERESSATS

el balanç de la Mostra és molt positiu: "Em permet tancar la temporada i vendre restes d'estoc abans d'arribar a la tardor".

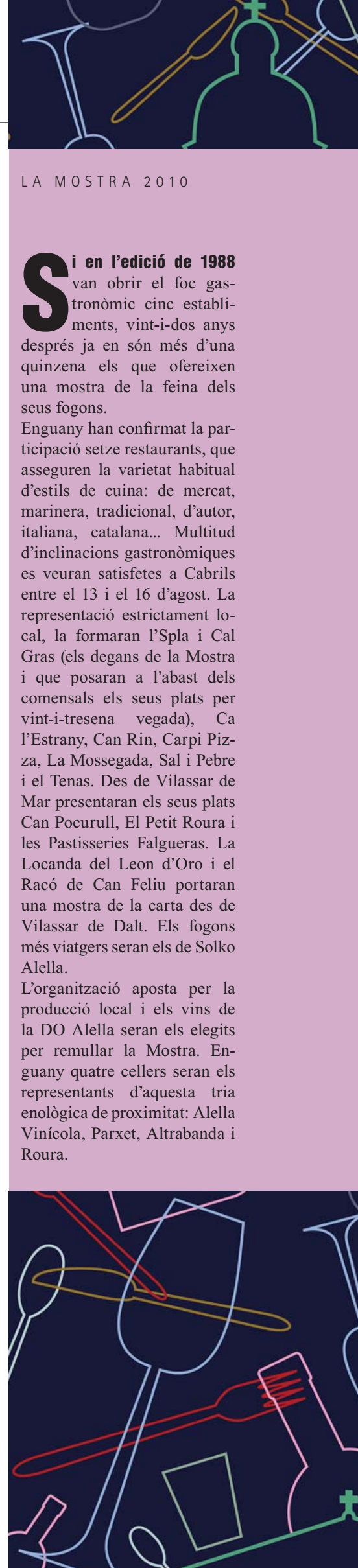
I en el futur?
Restaurants i organitzadors estan d'acord que cal mirar de perfeccionar l'organització per aconseguir que els visitants s'hi sentin còmodes: evitar cues i aglomeracions, habilitar llocs còmodes per menjar, asseguts i drets. Ningú no es planteja la possibilitat de créixer: tot i que cada any hi ha nous restaurants i expositors interessats a participar en l'esdeveniment, augmentar el nombre d'estands i restaurants faria que la Mostra fos organitzativament difícil de gestionar, i probablement aniria en detriment de la qualitat dels serveis que ara és capaç d'oferir. Joan Ferrer, expresident de la Societat Cultural la Concòrdia i estretament vinculat a l'organització, rebla: "Cal mantenir l'esperit original i mirar de millorar el funcionament del conjunt, com per exemple amb les màquines de vendre tiquets, una de les millores introduïdes en l'edició d'aquest agost".



Si en l'edició de 1988 van obrir el foc gastronòmic cinc establiments, vint-i-dos anys després ja en són més d'una quinzena els que ofereixen una mostra de la feina dels seus fogons.

enguany han confirmat la participació setze restaurants, que assegurin la varietat habitual d'estils de cuina: de mercat, marinera, tradicional, d'autor, italiana, catalana... Multitud d'inclinacions gastronòmiques es veuran satisfetes a Cabriels entre el 13 i el 16 d'agost. La representació estrictament local, la formaran l'Spla i Cal Gras (els degans de la Mostra i que posaran a l'abast dels comensals els seus plats per vint-i-tresena vegada), Ca l'Estrany, Can Rin, Carpi Pizza, La Mossegada, Sal i Pebre i el Tenas. Des de Vilassar de Mar presentaran els seus plats Can Pocurull, El Petit Roura i les Patisseries Falgueras. La Locanda del Leon d'Oro i el Racó de Can Feliu portaran una mostra de la carta des de Vilassar de Dalt. Els fogons més viatgers seran els de Solko Alella.

L'organització aposta per la producció local i els vins de la DO Alella seran els elegits per remullar la Mostra. Enguany quatre cellers seran els representants d'aquesta tria enològica de proximitat: Alella Vinícola, Parxet, Altrabanda i Roura.





1



2

Maridatges de Gemma Ferran del Celler del Mar (El Masnou)

Tots els restaurants són de Cabriels.

Fotos Òscar Pallarès

1 - PASTA FRESCA FARCIDA DE BRIE I TRUFA AMB PESTO

Restaurant: Sal i pebre
Xef: Elias Mas i Jaume Castells

Ingredients:

Per al pesto

50 grams de fulles d'alfàbrega 4
cullerades de pinyons
3 grans d'all
120 cl d'oli verge extra
115 grams de formatge parmesà acabat de ratllar
25 grams de formatge pecorino acabat de tallar

Per al plat:

1/2 quilo de farina de blat
5 ous
2 cullerades d'oli d'oliva
1/2 culleradeta de sal
Brie
Trufa

Elaboració:

Per preparar el pesto triturem l'alfàbrega, els alls i els pinyons fins a aconseguir una pasta homogènia. Hi afegim 60 cl d'oli d'oliva i ho batem per donar a la

pasta una consistència cremosa. Introduïm la resta de l'oli a poc a poc, en forma de fil fi, sense deixar de batre per aconseguir una emulsió perfecta. Hi afegim els formatges i ho removem amb una cullera de fusta. Ho tastem i hi afegim sal i pebre, si cal. Amb farina, formem una muntanyeta on fem un forat al mig i hi aboquem els ous, l'oli i la sal. Batem lleugerament els ingredients de l'interior del "volcà" i comencem a treballar la farina de l'exterior cap a l'interior. Pastem una bona estona (com a mínim quinze minuts). La massa ha de quedar ferma (com una pasta brisa), però molt elàstica i brillant. Segons la mida dels ous, la qualitat de l'oli, la temperatura, etc., potser caldrà afegir-hi una mica més de farina. Convé deixar-la reposar entre mitja hora i una hora. Després hi donem la forma que ens vingui de gust i la farcim de formatge brie i trufa. La coem en una bona cassola plena d'aigua salada bullint i sense tapar. Com que la massa ja porta oli, no cal afegir-ne a l'aigua de cocció. Ho servim amb la salsa pesto.

Maridatge: Marquès d'Alella Pansa Blanca. Aquest vi es caracteritza per les aromes de fruita blanca madura (com la poma i el préssec), aromes de fruita tropical i notes herbàcies que lliguen amb l'alfàbrega del pesto, i amb una acidesa refrescant que ens ajuda a netejar

el paladar de la untuositat del brie. Les aromes d'alta intensitat d'aquest vi, originals per una maceració en fred, lliguen amb la intensitat aromàtica de la tòfona blanca.

2 - BACALLÀ CONFITAT A LA ISLANDESA AMB CENDRES VOLCÀNIQUES DE TINTA I OLIVADA

Restaurant: Spla
Xef: Pep Pla

Ingredients:

Per les cendres

1 cl de tinta de sèpia
1 cl d'olivada negra
100 grams de farina de galeta

Per la salsa de tinta

50 grams de ceba molt confitada
2 cl de tinta de sèpia
250 cl de fumet de peix
Sal

Per confitar el bacallà

1/2 litre d'oli d'oliva
3 grans d'all sense pelar
2 bitxos

Elaboració:

En un bol barregem la tinta, l'olivada i la farina de galeta. Quan la barreja sigui homogènia, l'estenem sobre una safata, l'enfornem a 200 graus durant cinc minuts i ho reservem. Sofregim la ceba i la tinta durant

un minut en una paella sense oli. Ho mullem amb el fumet i ho deixem coure a foc moderat cinc minuts. En acabat ho triturarem, ho colem i ho reservem.

Posem els alls i els bitxos en una cassola amb prou oli d'oliva per cobrir el bacallà i ho escalfem fins que els alls es comencin a fregir. Ho retirem i deixem que l'oli es continuï escalfant; quan arribi a 70 graus, hi posem el bacallà i el deixem confitar sis minuts o set. En retirem la pell i la fregim amb oli ben calent per aconseguir una mena de llardó.

Maridatge: Roura Coupage.

Aquí les notes de fruita vermella madura, de cos mitjà i uns tanins madurs, ens lliguen amb la textura del bacallà confitat. Però en aquest plat domina la salsa d'olivada negra i la tinta, que ens acosten a les aromes balsàmiques, especiades i minerals, i també a les aromes de les varietats amb què s'elabora aquest vi (cabernet, merlot i syrah).

3 - CUA DE BOU DESOSSADA I FARCIDA D'ESPÀRRECS VERDS

Restaurant: Ca l'Estrany
Xef: Miquel Sala

Ingredients:

4 quilos de cua de bou
4 pastanagues grosses



3



4

2 xirivies
2 cabeces d'all
1 porro
3 tomàquets vermells
1 manat d'espàrrecs verds
3 cebes
1/2 quilo d'escalunyes
1 ampolla de vi Vallmora d'Alella Vinícola
Oli d'oliva, sal i pebre

Elaboració:

En una cassola gran, daurem la cua a foc fort. Hi afegim la ceba, les pastanagues, el porro, els tomàquets, els alls i les xirivies, prèviament tallats en juliana i deixem que es vagi daurant. Quan agafin color, hi afegim mitja ampolla de vi. Quan el vi hagi reduït, hi afegim dos litres d'aigua. Un cop arrenqui el bull, afloxem el foc i deixem coure durant dues hores. Després, retirem la carn, deixem que es refredi i la desossem. Preparam una safata amb la base de paper film on hi posem la carn desossada i espàrrecs prèviament escaldats, tot intercalant les capes. Premem la cua amb una altra safata de la mateixa mida i

deixem reposar durant 24 hores a la nevera. Tallem la cua a talls.

Per la salsa:

Reduïm la part que ens queda de verduretes i brou a la cassola i ho triturarem. Saltem les escalunyes en una paella amb oli i una mica de sal.

Maridatge: Vallmora d'Alella Vinícola. Per a aquest plat cal buscar un vi negre d'una bona intensitat aromàtica i amb cos, perquè lligui amb la textura del bou. És el cas del Vallmora: elaborat amb garnatxa negra i una criança de catorze mesos, ens aporta el cos, la textura i la complexitat necessaris per al guisat.

4 - COULANT DE XOCOLATA AMB CREMA D'ESPÈCIES

Restaurant: Can Rin

Xef: Pep Masiques

Ingredients:

Per al coulant

600 grams de cobertura de

xocolata
400 grams de mantega pomada
150 grams de farina
250 grams de sucre llustre
1 cullerada sopera de licor Frangelico
9 ous

Per a la salsa d'espècies

1,5 litres de llet
1/2 litre de nata
200 grams de sucre
400 grams de rovells d'ou
1 cullerada sopera d'espècies (cardamom, anís, clau, gingebre, etc.)

Elaboració:

Desfem la cobertura al bany maria i, quan la tinguem a temperatura ambient, hi afegim la mantega. Afegim a la mescla els rovells emulsionats i el licor. Muntem les clares amb el sucre llustre sense que arribi a punt de neu i barregem les dues parts amb molt de compte i sempre de dalt a baix, per obtenir una bona esponjositat. Ho posem en motlles individuals de flam que prèviament haurem pintat amb mantega i farina.

Per la salsa:

Escalfem tres quartes parts de la llet i la nata amb el sucre i les espècies. Una vegada ha bullit, ho retirem del foc i ho colem. Barregem la part restant dels líquids amb els rovells i ho afegim a l'altra mescla. Batem enèrgicament i ho deixem refredar.

Coem el coulant a uns 200 graus durant deu minuts o dotze i l'empletem acompanyat de la salsa.

Maridatge: Dolç Mataró d'Alta Alella. Vi amb aromes de fruita negra madura i confitada (figa, móres) sobre un fons especiat i floral que ens lliga molt bé amb la salsa d'espècies del coulant. En boca la dolçor del Mataró complementa el toc d'amargor de la xocolata i l'acidesa. Alhora, el cos del vi lliga amb la intensitat i cremositat d'aquestes postres.



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



Fem una copa aquesta nit?



L'estiu convida

a sortir. S'acosten les vacances, la nostra pell agafa un to més torradet que ens dona més bon aspecte, l'oferta d'activitats a l'aire lliure s'amplia i ens estimem més passar els vespres compartint històries amb els amics que no pas tancats a casa davant la tele i tapats amb la manteta. Els amants del vi comencen a disposar d'un bon nombre de locals on anar a prendre una copa. El territori de la DO Alella no ha quedat al marge d'aquesta tendència (si bé el vessant Maresme és més ben assortit que no el vessant Vallès) i avui us en podem presentar unes quantes propostes.

Vi rima amb diví. Al Masnou trobem el Vins i Divins. Els seus propietaris, Anton González i Guillem Luri, diuen: "És un celler on es poden degustar els productes que tenim a la botiga, un lloc on comprar vi i delicatessen,

Aquests últims mesos, encara que tímidament, sembla que comencen a proliferar els locals on prendre tapes i una copa de vi. Quedar per fer una copa ja no implica prendre's un combinat; ara la copa també pot ser de vi

prendre una copa i fer un mos". Situat a la N-II i dotat d'una agradable terrassa, quan el client hi entra va a parar directament a la botiga. Una vegada a dins, pot optar per fer-hi un tomb o anar directament a l'espai de bar, on hi ha un taulell i tauletes; si ho desitja, podrà endur-se'n alguna de les moltes revistes de vins (entre les quals, naturalment, hi ha "Papers de Vi") que trobarà disponibles al costat mateix de la porta. La fusta i les ampolles presents a tot arreu i l'enorme mural vinícola que presideix la paret ajuden a proporcionar una calidesa que s'agraeix.

Amb formats diferents entre si i també diferents de la proposta masnovina, Alella té com a mínim tres locals on anar a prendre una copa de vi a la nit. Les vistes més espectaculars, les trobarem sens dubte a l'espai chill out del restaurant les Terrasses d'Alella, vinculat a l'Hotel Porta d'Alella. En una còmoda i tranquil·la terrassa



Els bars de vins són locals especials, on el vi centra l'interès principal. La carta de vins extensa, curiosa, i una bona oferta de vins a copes, marquen el caràcter d'aquests locals, que sovint també ofereixen activitats vinícoles complementàries: cursos de tast, tasts específics... Disposen d'un bon assortit de revistes dedicades al món de la gastronomia i el vi, i també es valoren pels plats que s'ofereixen, que han de maridar bé amb els vins.

envoltada de vinyes podem veure com el sol es pon rere la muntanya mentre degustem fustes d'embotits, formatges i foies (una de les especialitats de la casa), acompanyades d'una selecció de vins d'Alella i francesos. Des de fa pocs dies, a més de vins els propietaris de l'hotel, Alix Ocete i Brice Lacoume, també serveixen còctels a la terrassa.

No podia quedar fora d'aquest reportatge l'Espai Di.Vi, potser no tan romàntic, però sí d'una bellesa extraordinària. Es tracta d'un local enorme i preciós que és, en realitat, el celler de les Quatre Torres, la casa on havia viscut el senyor d'Alella, a qui els vilatans rendien tribut. A més d'haver-s'hi elaborat vi a la manera tradicional durant centenars d'anys (com encara es fa en algunes masies de la DO), aquest espai va ser la seu del celler Jaume Serra fins que l'empresa es va traslladar al Penedès. Parets de maó i



Vins i Divins

- **Responsable:** Anton González i Guillem Luri
- **Any d'obertura:** 2008
- **Horari:** D'11.00 a 15.00 i de 18.00 a 3.00. Dilluns tancat.
- **Vins d'Alella a copes:** És rotatiu. Sempre n'hi ha 2 o 3
- **Nombre d'altres vins a copes:** Uns 30
- **Botiga:** Sí (vins, ibèrics, formatges, xocolata...)
- **Vins d'Alella que s'hi poden**

- **adquirir:** Parxet, Alta Alella i Alella Vinícola
- **Nombre de referències de vins i cava disponibles:** 400
- **Possibilitat de dinar o sopar:** Sí
- **Activitats alternatives:** Poesia, música en directe, exposicions de quadres i fotografia

Adreça: Barcelona, 3
Població: El Masnou
Telèfon: 93 540 97 50
Web: www.vinsidivins.com

columnes coronades per voltes esfèriques amb maó de cantell doten l'espai d'un encant al qual és difícil d'escapar-se. A més de taules on sopar, s'hi poden trobar uns còmodes sofàs de pell blanca que creen racons molt acollidors on xerrar en bona companyia amb una copa de vi a la mà.

El Celler Marfil, situat a l'edifici d'Alella Vinícola, va néixer com a bar de vins, però ben aviat va canviar l'orientació i es va reconvertir en restaurant. Ho explica el seu responsable, Joan Obiols: "La idea inicial era que

Vilassar de Dalt també disposa des de fa pocs mesos de l'Enoteca del Racó. Parlem d'una de les sales del restaurant el Racó de Can Feliu, la que havia estat l'estable de la masia. Quan el restaurant va obrir al 2001, allà hi havia el taulell del bar. Avui és un raconet perfecte per menjar tapes, beure una copa de vi o gaudir del sopar maridatge que Xavi Sabaté i Cristina Carbonell, sommelier i cuinera (i propietaris del restaurant), preparen per als clients que volen combinar l'experiència culinària amb la vinícola.



Les Terrasses d'Alella

- **Responsable:** Alix Ocete i Brice Lacoume
- **Any d'obertura:** 2009
- **Horari:** De 12.00 a 2.00. Diumenge nit i dimarts tancat
- **Vins d'Alella a copes:** Marquès d'Alella, Marfil Clàssic i un o dos més, negres o rosats
- **Nombre d'altres vins a copes:** Dos vins francesos
- **Botiga:** No
- **Vins d'Alella que s'hi poden**

- **consumir:** Alta Alella, Parxet, Alella Vinícola i Roura
- **Nombre de referències de vins i cava disponibles:** 45
- **Possibilitat de dinar o sopar:** Sí
- **Activitats alternatives:** Música en directe, fustes de formatges, embotits i foies.

Adreça: Av/de Sant Mateu, 5-9
Població: Alella
Telèfon: 93 540 78 57
Web: www.hotelportadalella.com

fos un lloc on fer un picapica i prendre els nostres vins, però de seguida va tenir molta acceptació i es va convertir en restaurant, però sense perdre l'orientació inicial". Així, en l'incomparable marc d'un celler modernista amb més de cent d'anys, trobem una sala de grans dimensions plena de taules on esmorzar, dinar i sopar. A més, al voltant de la llar de foc hi ha uns seients habilitats que sempre són ocupats per parelles o grups d'amics que xerren mentre tasten algun dels vins de la casa.

Fet un petit repàs d'algunes de les possibilitats que trobem al Maresme, és el moment de saltar la Serralada Litoral per anar fins al Vallès Oriental. Sembla que les opcions són més aviat escasses dins els pobles de la Denominació d'Origen Alella. En canvi, a Montcada i Reixac, a tocar Sant Fost de Campcentelles (que sí que en forma part), hi trobem Montcata Vins. Pedro i Andrea Leiva, pare i filla (i també socis), defineixen ben clarament el seu negoci: "És un celler, una botiga i un bar". Durant el dia es nodreix,



sobretot, dels clients que hi van a esmorzar i berenar o a prendre-hi un cafè. També s'hi poden comprar vins i embotits, però és sobretot divendres i dissabte al vespre quan el local fa honor al seu nom i hi assisteixen els afeccionats al vi. Hi poden sopar, menjar tapes o beure una copa de vi.

Estimació pel vi.

Més enllà de la visió de negoci, al capdavant d'aquests establiments hi ha persones que s'estimen el vi. González i Luri, de Vins i Divins,

conèixer els vins d'Alella i calia un establiment on poder tastar-los tots". Brice Lacoume, procedent d'una regió francesa productora de vins, ho té clar: "Som a la DO Alella i cal que contribuïm a donar a conèixer els vins que s'hi produeixen". Pel seu hotel i restaurant passen persones procedents de molts països. "Els estrangers no saben que aquí es fan bons vins. Però, quan els ho expliquem, els volen conèixer i els sorprenen gratament. Els clients més locals també volen vins d'Alella; perquè els coneixen o perquè volen tastar què es fa a

Espai Di.Vi

- **Responsable:** Maite León
- **Any d'obertura:** 2008
- **Horari:** Divendres i dissabte nit (grups concertats)
- **Vins d'Alella a copes:** Un blanc, un rosat i un negre cada setmana. De tots els cellers, de manera rotatòria.
- **Nombre d'altres vins a copes:** Caves (dels cellers de la zona i, de vegades, d'alguna altra)
- **Botiga:** Sí

- **Vins d'Alella que s'hi poden adquirir:** Tots
- **Nombre de referències de vins i cava disponibles:** 40
- **Possibilitat de dinar o sopar:** Sí
- **Activitats alternatives:** Sopars especials, música en directe, *team buildings* per a empreses, tastos...
- Adreça:** Antoni Borrell, 1
- Població:** Alella
- Telèfon:** 93 555 28 84
- Web:** www.manorsandcellars.com



afirmen: "Feia temps que teníem il·lusió per crear un espai així; quan vam trobar aquest local, vam tenir clar que era idoni". Maite León, de l'Espai Di.Vi, va una mica més enllà i uneix a la seva passió el sentiment de pertinença a aquest territori que aglutina divuit municipis: "Vam detectar que feia falta que algú estirés el carro de la promoció dels vins de la DO Alella. Sabem que són una mica més cars que no alguns altres i que costa que entrin als menús dels restaurants, però també sabem que la gent vol

la vora de casa seva". Xavi Sabaté, del Racó de Can Feliu, en canvi, diu que els vins d'Alella tenen una acceptació mitjana al seu local: "Agraden, és veritat, però no tenen una sortida espectacular. Això sí, en tot cas ens demanen més blancs que no pas negres". A Montcada i Reixac veuen clar que encara s'ha de fer molta pedagogia. Pedro Leiva comenta: "Som on som, i la clientela demana Rioja, Ribera del Duero, Priorat... Treballem per donar a conèixer les DO catalanes, però el client sempre mana."

Celler Marfil

- **Responsable:** Joan Obiols
- **Any d'obertura:** 2001
- **Horari:** De 8.00 a 24.00. Diumenge vespre i dilluns tancat
- **Vins d'Alella a copes:** Tots els d'Alella Vinícola
- **Nombre d'altres vins a copes:** Cap
- **Botiga:** Sí (Vins i estris relacionats)
- **Vins d'Alella que s'hi poden adquirir:** Tots els d'Alella Vinícola

- **Nombre de referències de vins i cava disponibles:** 20
- **Possibilitat de dinar o sopar:** Sí
- **Activitats alternatives:** Visites al celler i a les vinyes, tastos i cursos.
- Adreça:** Rambla d'Àngel Guimerà, 62
- Població:** Alella
- Telèfon:** 93 540 46 61
- Web:** www.alellavinicola.com



El racó de Can Feliu

- **Responsable:** Xavi Sabaté i Cristina Carbonell
- **Any d'obertura:** 2001
- **Horari:** De 12.00 a 16.00 i de 20.00 a 23.30. Diumenge nit i dilluns tancat
- **Vins d'Alella a copes:** Eventualment
- **Nombre d'altres vins a copes:** 5 o 6, que es van alternant
- **Botiga:** Sí. Vins (ampolles i

bag-in-box)

- **Vins d'Alella que s'hi poden adquirir:** Alella Vinícola i Parxet
- **Nombre de referències de vins i cava disponibles:** 86
- **Possibilitat de dinar o sopar:** Sí
- **Activitats alternatives:** classes de cuina, sopars maridatge i música en viu
- Adreça:** Àngel Guimerà, 41
- Població:** Vilassar de dalt
- Telèfon:** 93 753 29 16
- Web:** www.elracodecanfeliu.com

Ampolla o copa?

Els clients aprecien especialment la possibilitat de prendre vi a copes. "Els qui han de conduir prefereixen prendre's una copa i prou", diu Joan Obiols, del Cellar Marfil. Hi coincideixen els responsables del restaurant les Terrasses d'Alella: "La gent es controla molt a l'hora de beure, pels controls de trànsit". I afegeix: "A la gent li agrada poder prendre un vi amb el primer plat i un altre amb el segon". A més, "aquesta opció acaba essent més econòmica", com diu Xavi Sabaté,

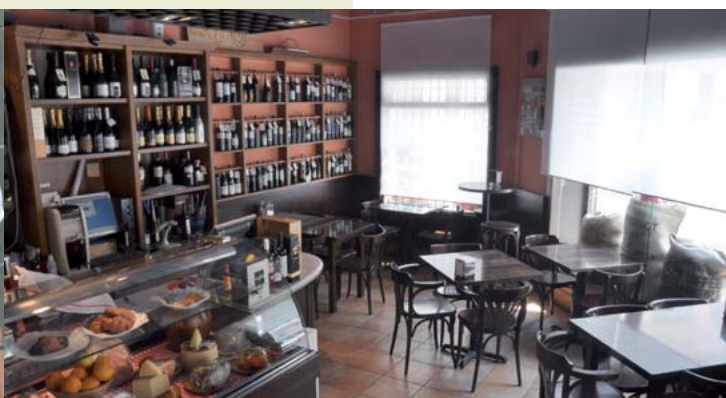
agrada, s'ho emporta a casa en forma d'ampolla".

Fugir de la crisi

És que ningú no s'escapa de la conjuntura econòmica. En aquestes condicions, allò de "renovar-se o morir" es fa més necessari que mai. Així, els uns i els altres proven tota mena de fórmules per atreure nova clientela i mantenir la que ja és fidel. Música en directe, tast de vi, menús especials, classes de cuina i, fins i tot, exposicions i teatre són propostes més o menys habituals en aquests establiments.

Són afortunats al Cellar Marfil, on de moment no han posat en marxa cap d'aquestes iniciatives: "És veritat que ha baixat una mica el volum de feina, però les vendes de vins són iguals o, fins i tot, una mica més altes que no aquests últims mesos o anys". Tot i així, ens anuncien que ja han començat les obres d'un nou espai que veurà la llum aquests mesos vinents "on prendre vi a copes i tapes i també fer-hi el vermut". "Hi farem tast i més activitats, la idea és que sigui un espai bastant versàtil", comenten.

Els menús de cap de setmana s'han imposat a la majoria de restaurants en resposta a la crisi. Les Terrasses d'Alella també n'ofereix, i des de fa poques setmanes ho fa apostant pel vi de la DO: "És difícil incloure un vi d'Alella al menú perquè tenen un preu una mica alt. Al final, els nostres clients acabaven bevent-se el vi del menú i poques vegades ens demanaven Alelles. Ara hem abaixat el preu del menú i no hi incloem el vi; d'aquesta manera tothom pot demanar el vi que li ve de gust, ampolla o copa, i això dóna sortida a molts vins de la DO".



Montcata Vins

- **Responsable:** Pedro i Andrea Leiva
- **Any d'obertura:** 2004
- **Horari:** De 8.30 a 14.00 i de 17.00 a 24.00. Diumenge i dilluns tancat
- **Vins d'Alella a copes:** Ocasionalment
- **Nombre d'altres vins a copes:** 7 o 8. La carta es renova cada mes
- **Botiga:** Sí

(vins, caves, licors i embotits)

- **Vins d'Alella que s'hi poden adquirir:** Alta Alella i Parxet
- **Nombre de referències de vins i cava disponibles:** 300
- **Possibilitat de dinar o sopar:** Sí
- **Activitats alternatives:** Club de tast, presentacions de vins i cursos de tast
- Adreça:** Besòs 25-27
- Població:** Montcada i Reixac
- Telèfon:** 93 564 72 34

del Racó de Can Feliu. Pedro Leiva, de Montcata Vins, afegeix: "Poder beure vi a copes dóna la possibilitat a alguns dels nostres clients de tastar alguns vins cars; potser no es comprarien l'ampolla, però poden tastar-lo en forma de copa. A més, això de les copes ens facilita molt la venda; si allò que el client tasta a copes





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

**40 ANYS
A RIOJA,
ARA TAMBÉ
A LA
DO ALELLA**



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

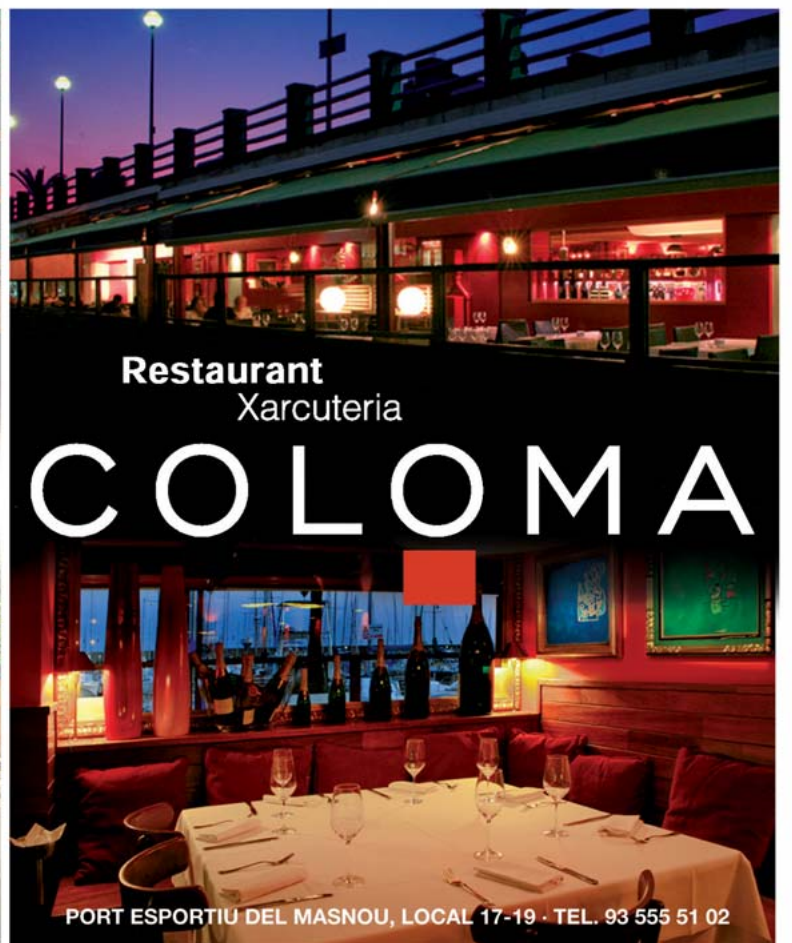


MOLL·OEST

41° 28'5'' Nord | 2° 18' 6'' Est



PORT ESPORTIU DEL MASNOU, LOCAL 66 · TEL. 93 540 29 11



**Restaurant
Xarcuteria**

COLOMA

PORT ESPORTIU DEL MASNOU, LOCAL 17-19 · TEL. 93 555 51 02

TEXT: MARTÍ CRESPO
FOTOS CEDIDES PER L'EDITORIAL PÒRTIC I JOAN ELIES ADELL

L'Alguer, redescobrint els vins dels nostres avantpassats

Apareix la "Guia de vins de l'Alguer", amb pròleg del filòleg i ex-alcalde de Teià Andreu Bosch

Redescobrir el passat.

Així com la vinya catalana (i europea) va ser completament destruïda al final del segle XIX per la fil·loxera i la producció de vins va reprendre posteriorment amb peu de vinya americana (immune a l'epidèmia), els ceps sards van resistir-hi excepcionalment i, per tant, les varietats plantades pels catalans des del segle XIV van continuar i continuen escampades pels camps. Els catalans són considerats, de fet, els responsables de la introducció d'una quantitat important de ceps a tota l'illa, que han donat lloc a denominacions d'origen pròpies, la majoria de varietats negres o rossenques: carignano, giró, bovale, cannonau, torbato, monica... "La paradoxa és que la identitat vinícola catalana es va deixar en certa manera a Sardenya, on tenim les arrels", comenta Jordi Alcover, autor de la 'Guia dels vins de l'Alguer' juntament amb Sílvia Naranjo. "El caràcter primigeni de les varietats de vi del nostre país, doncs, es pot trobar curiosament a l'Alguer, on es fan els vins que tastaven els nostres avantpassats, millorats per l'experiència i les noves tècniques".

Els vins expressen un territori.

La reserva de tipicitat a Sardenya pot ajudar a resoldre l'assignatura pendent de Catalunya amb la identitat de molts dels seus vins, perduda segons els autors de la guia arran de la fil·loxera el 1878 i la introducció en massa un segle després de varietats franceses (cabernet, merlot i chardonnay). Per Alcover i Naranjo, el retrobament amb els vins del territori alguerès (i, per extensió, sard) és capital perquè "el vi català torni a tenir gust català". Per això, en paral·lel a la guia s'ha establert, en col·laboració amb la Generalitat de Catalunya, un programa de contactes entre cellers de les dues ribes de la Mediterrània. De fet, cinc petites empreses vinícoles principatines (Caves Castellroig, Mas Martinet, Ferré Catasús, Vinyes Domènech i la cooperativa l'Olivera, que té obert des del 2008 el programa Vinyes Trobades de recuperació de varietats desaparegudes arran de la fil·loxera) ja han fet una primera presa de contacte a mitjan juliol amb les dues grans productores de vins de l'Alguer, Santa Maria la Palma i Sella & Mosca. Juntament amb l'estudi i la prospecció minuciosa de les varietats i sòls algueresos

LES VARIETATS PLANTADES PELS CATALANS DES DEL SEGLE XIV VAN CONTINUAR I CONTINUEN ESCAMPADES PELS CAMPS

50 anys del retrobament. Amb el nom de "Lo viatge del retrobament" s'ha commemorat a la ciutat catalana de Sardenya, a finals de juny, la visita amb vaixell, ara fa cinquanta anys, d'un centenar llarg d'intel·lectuals de tots els Països Catalans, capitanejats per Pere Català i Roca. El 'retrobament' de l'agost del 1960 va representar la redescoberta de la catalanitat de l'Alguer, tant per als visitants com per als habitants de la ciutat, desconnectats de la resta de les terres de parla catalana pràcticament des del principi del segle XVIII. Martí Crespo hi va ser hi n'ha fet la crònica per a VilaWeb (<http://www.vilaweb.cat/noticia/3748105/cronica-retrobament-lalguer.html>).



La Guia de vins de l'Alguer és una obra de rigorós present. Publicada per Pòrtic el mes de juny, es tracta d'un tast a cegues fet pels crítics vinícoles Jordi Alcover i Sílvia Naranjo de vint-i-un vi de la ciutat catalana de Sardenya. La Guia de vins de l'Alguer, complementària de la Guia de vins de Catalunya dels mateixos autors, dona a conèixer al públic català els vins més emblemàtics de quatre cellers algueresos: Sella & Mosca, Santa Maria la Palma, Azienda Agricola Antonella Ledà d'Ittiri i Agricola Rigàtteri. La Guia de vins de l'Alguer és, alhora, una obra de rigorós futur. L'editorial, per mitjà de l'empresa vilafranquina Feedback, ha introduït de manera del tot pionera a casa nostra un innovador marcadors imprès a la contraportada que permet, amb l'ajuda d'una webcam i de la pàgina [Guiadevinsdelalguer.com/ra](http://Guiadevinsdelalguer.com/), descobrir una mica més l'Alguer interactivament (en realitat augmentada, en diuen). I, finalment, la Guia de vins de l'Alguer també és una obra de rigorós passat. Efectivament, l'objectiu de la guia s'estén bastant més enllà de la seixantena de pàgines de què consta o dels vídeos dipositats pels lectors i autors a la web relacionada. És, en paraules d'Alcover, una eina per fer descobrir als catalans "les nostres arrels vinícoles".





i sards, que per Alcover "són un tresor" que tot just s'obre i que pot comportar resultats del tot imprevisos, al darrere de la guia i les iniciatives que l'envolten també hi ha la voluntat de permetre que les varietats i ceps algueresos puguin fer el viatge de tornada cap a casa, tant als camps com a les botigues de Catalunya. Un viatge que comença mirant cap al passat, per millorar el present i, sobretot, per consolidar el futur.

La catalanitat de l'Alguer a través de la vinya. El filòleg Andreu Bosch és probablement tan conegut a Teià com a l'Alguer. Des del 2003 fins al mes de juny passat ha estat batlle de la vila maresmenca, on ha impulsat l'emblemàtic Parc Arqueològic Cella Vinària al voltant de les restes del celler romà de Vallmora. Però una mica abans, del 1993 al 1996, va ser el primer lector de català de la Universitat de Sàsser, al costat de l'Alguer. Durant aquella estada a Sardenya, Bosch va plantar unes quantes llavors per a la recuperació de l'alguerès, especialment en l'àmbit de l'ensenyament, que quinze anys després han començat a fructificar en forma de programes d'introducció del català a l'escola (infantil, primària i secundària) i la universitat. Aquells tres anys a l'illa també van ser fèrtils en matèria filològica: gràcies a hores i hores de remenar i cercar als arxius històrics de la ciutat, Bosch ha acabat signant posteriorment uns quants llibres i estudis sobre les característiques i la

pervivència del català en aquest minúscul racó de la Mediterrània. La seva tesi sobre els noms de la fruita al camp alguerès, justament, va beure d'aquella documentació consultada fa una dècada i mitja a la ciutat sarda. Una petita part d'*Els noms de la fruita a l'Alguer* (Barcelona, 1999), ara s'ha reconvertit en el pròleg de la Guia de vins de l'Alguer, amb el títol de "Els noms catalans de les varietats de raïm de l'Alguer".

L'autor hi explica que garbellant entre la documentació sobre el camp alguerès dels segles XVII, XVIII i XIX va detectar, en el cas concret de la vinya, fins a trenta-cinc noms de varietats de raïm, la majoria d'origen directament català i poc interferits pel sard. N'esmenta uns quants, al pròleg: botó de gall, grumer, latzarí, retallat, unglà de milà, girò, gra d'oliva, moscatell, palop, pansal, torbat (trobat), almadrà, maimó, malvasia, monestrell, moscatell, moscatelló, raïm de Jerusalem, raïm de penjar, raïm de Sant Joan, violós... L'estudi d'aquestes varietats, assegura Bosch, li va fer descobrir "tot un món de catalanitat", amb traces de noms "que als Països Catalans senzillament han desaparegut o es van perdre". Per aquest motiu es mostra convençut que la guia escrita per Jordi Alcover i Sílvia Naranjo no solament avalua i puntua una vintena de vins algueresos, sinó que representa per damunt de tot una tasca de recuperació de la identitat. Una via més de recuperació de les relacions catalano-alguereses, a través de la vinya. ■■■



BOTÓ DE GALL, GRUMER, LATZARÍ, RETALLAT, UNGLA DE MILÀ, GIRÒ, GRA D'OLIVA, MOSCATELL, PANSAL...



La Barceloneta de Sardenya

La ciutat de l'Alguer, situada al nord-oest de l'illa de Sardenya, va entrar en l'òrbita de la Corona catalano-aragonesa el 1354, any en què Pere el Cerimoniós en persona va comandar el setge i la presa de la ciutat als lígurs. Per evitar-hi insubordinacions, el rei català va repoblar la plaça amb catalans i la va convertir en la porta d'entrada a l'illa. El lligam entre Barcelona i la Barceloneta, com és coneguda popularment l'Alguer, es va mantenir fins al 1714, quan el Principat va perdre les llibertats i els drets i Sardenya, per la seva banda, va passar a mans dels Savoia. L'Alguer va quedar desconnectada més de dos segles respecte a la resta de territoris de parla catalana, prou temps per perdre la consciència col·lectiva, però no la llengua. Actualment, l'alguerès és la llengua materna de més del 20% dels 42.000 habitants de la ciutat, que viu principalment del sector turístic. A l'Alguer, s'hi pot arribar amb els vols de Ryanair i Alitalia (des de Girona i Barcelona, respectivament), i amb la línia marítima de Grimaldi Lines entre Barcelona i Portu Turre, el principal port al nord de Sardenya.



(DIRECTORI)

HOTELS



HOTEL
PORTA D'ALELLA

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

Restaurant
DURAN

Àngel Guimerà, 18 Tel. 93 555 10 45

Restaurant
Ca L'Estrany

Camí Coll de Port, 19 · Cabriels
Tel. 93 750 70 66 · www.calestrany.com

RESTAURANTS



1789

Àngel Guimerà, 1 · Alella
Tel. 93 555 34 55



El Nou RESTAURANT
Can Doctor

Antoni Borrell, 13 · Alella · Tel. 93 540 17 94
www.elnoucandocor.com



can rin
CABRILS

Torrent Roig, 2 · Cabriels
Tel. 93 750 90 01 · www.canrin.net



MASIA
CAN CASALS
Alella

Jaume Rius i Fabra, s/n · Alella
Tel. 93 555 36 46 · www.cancasals.com



restaurant
la plaça
d'alella

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

Restaurant
Xarcuteria
COLOMA

Port Esportiu del Masnou, local 17-19
Tel. 93 555 51 02



can jonc
restaurant

Ctra. Masnou-Granollers km 4,1 · Alella
Tel. 93 555 20 68 · www.canjonc.com



RESTAURANT
LES TERRASSES

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

MOLL·OEST
41° 28' 5" Nord | 2° 18' 6" Est

Port Esportiu del Masnou, local 66
Tel. 93 540 29 11



GUINELLA
restaurant

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



Bar - Restaurant
VIÑALLONGA

Àngel Guimerà, 28 · Alella
Tel. 93 540 01 26



MAS DE
SANT LLEÍ

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

(DIRECTORI)

VINATERIES



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



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



Besòs 25-27
Montcada i Reixac
Tel. 93 564 72 34



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



Barcelona, 3 · El Masnou · Tel. 93 540 97 50
info@vinsidivins.com



La Palma, 12 · 08410 Vilanova del Vallès
T.93 845 99 85



**WWW.GENCAT.CAT/
EQUIPAMENTS**

**15.000 EQUIPAMENTS DE TOT CATALUNYA.
TOT EL QUE BUSQUES, A UN SOL CLIC.**

343 noves escoles i fins a 15.000 equipaments de tot Catalunya ara estan al nou portal de la Generalitat de Catalunya, des d'on podràs accedir de forma fàcil i còmoda a la informació bàsica sobre els equipaments públics i concertats. Troba tot el que busques amb un sol clic o ara, també, des del teu telèfon mòbil.

Escola Pere IV de Barcelona

 **Generalitat de Catalunya** 

can jonc

restaurant

Crta.de Masnou a Granollers Km.4,100
08328 ALELLA Barcelona
Informació i reserves: Tel. 935 552 068
info@canjonc.com / www.canjonc.com

can jonc
panquets



L'Oficina de Turisme t'obre les portes

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

Del 21 de juny al 21 de setembre

De 10 a 14 h i de 16 a 18 h – dimecres tancat

Del 23 de setembre al 31 de desembre

Divendres de 10 a 15 h, dissabte de 10 a 14 h i de 15 a 17 h i diumenge de 10 a 14 h