

EL CONSORCI, DO ALELLA EN XARXA

Signatures
convidades:
la meteoròloga
Mònica López,
la sommelier
Rosa Vila,
l'escriptor
Julià Guillamon
i la poeta
Anna Maluquer



El vi i el canvi climàtic

El tast: els vins negres de la DO



*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

Per a les famílies que veuen l'escola com una comunitat de valors.



Tots els nivells d'educació Infantil
 · Nursery: de 4 mesos a 1 any
 · Maternal 1: d'1 a 2 anys
 · Maternal 2: de 2 a 3 anys

La finalitat del centre és aprendre jugant

Escola trilingüe: català, castellà i anglès
 · Aplicació del mètode d'estimulació primerenca
 · Programa de lectura
 · Programa de coneixements enciclopèdics
 · Programa de música
 · Programa físic

Massatge infantil

Atenció personalitzada

Bori i Fontestà, 23-25 · 08021 Barcelona
 Tel. 93 209 99 91



Educació infantil (de 0 a 6 anys)
 · Estimulació primerenca
 · Psicomotricitat
 · Expressió plàstica i musical

Educació primària (de 6 a 12 anys)
 · Treball acurat d'actius, valors i normes
 · Aplicació de les darreres tecnologies
 · Metodologia activa que afavoreix l'adquisició dels coneixements

ESO-Batxillerat
 · Formació integral: molta importància als valors i a la formació dels nostres alumnes com a persones
 · Seguiment individualitzat
 · Estudis trilingües fins als 16 anys: català, castellà i anglès
 · Batxillerat bilingüe: català-castellà, castellà-anglès
 · Ensenyament plurilingüe: català, castellà, anglès, xinès, alemany i francès
 · Intercanvis amb l'estranger: EEUU, Xina, Noruega, Alemanya...
 · Foment de la recerca

Riera Coma Fosca, 3-5 · Tel. 93 555 22 96
 Núria, 26-30 · Tel. 93 555 67 17
 08328 Alella



· Estudis reglats de dansa
 · Grau Mitjà de Dansa (estudis professionals)
 · Especialitats: dansa clàssica, dansa contemporània i dansa espanyola
 · Cursos preparatoris per la prova d'accés al grau mitjà
 · Cursos d'estiu
 · Tractament personalitzat

Núria, 26-30 · 08328 Alella · Tel. 93 555 67 17



· La Formació Professional adaptada a les noves exigències laborals
 · Una formació pensada per a joves
 · La darrera tecnologia al servei de l'aprenentatge

Taquígraf Serra, 7 · 08029 BCN · Tel. 93 321 83 77



GRUP SAS



www.escolessas.com

Tren de rentar cotxes en tèxtil

11 boxes de rentar a pressió amb aigua calenta

Esbandit amb aigua osmotitzada, que no deixa taques de calç

**RENTAT
ALELLA**



22 aspiradors

Màquina neteja tapisseries

Complements per a la neteja interior del vostre vehicle

Rentat Alella · Carretera d'Alella km. 1 · 08328 Alella

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

(per ordre d'aparició)

Mònica López, Carles

Pérez, Rosa Vila, Maite

León, David Roman,

Julià Guillamon, Anna

Maluquer

PUBLICITAT

Òscar Pallarès

654 40 40 43

oscar@papersdevi.cat

COL·LABORACIÓ 2€

PRODUCCIÓ RRB

IMPRESSIÓ Comgràfic

DIPÒSIT LEGAL

B-47.946-2009

08 De setembre a setembre

14 Vinyes verdes

vora el canvi climàtic

Com afectarà el canvi climàtic les vinyes i els vins de la nostra zona mediterrània?

23 El Consorci de la DO Alella, enoturisme i cultura en

xarxa

Anàlisi dels desafiaments que presenta el consorci

29 Sala de mostres

Què pot aportar el seu municipi a la DO Alella? Responen setze batlles

33 El tast: vins negres de la DO Alella

40 "Volem fer vi tal com el feien els romans"

Entrevista amb Paula Lloret i Gonzalo Berger, responsables de Tanit Didàctica i Difusió Cultural, empresa que gestiona la Cella Vinària de Teià

45 Receptes de l'any vinícola 2009-2010

53 Vins de memòria: Señorío de Sarria

Julià Guillamon rememora la infantesa a l'hostal d'Arbúcies que regentava la seva família

55 Geografies i poemes, una passejada literària per Alella

60 Rom Brugal: l'or de la República Dominicana

66 Llibres de vins i menges

70 Fermí Puig, el cuiner il·lustrat

El xef del restaurant Drolma parla de l'alta cuina i de la cuina popular, de la seva trajectòria, de com va portar Ferran Adrià al Bulli...

UN "WINE STYLE" PER A LA DO ALELLA

D'un temps ençà hi ha tota una sèrie d'iniciatives que, sumades, poden començar a fer canviar la imatge i l'estil de la DO Alella. Assolint un nivell notable de qualitat en el conjunt dels vins que s'hi produeixen, ara els elaboradors han començat a obrir els cellers al públic (Alella Vinícola ja ho fa i Alta Alella ja ha preparat les seves instal·lacions per fer-ho). A aquesta actitud fonamental dels elaboradors, cal sumar-hi el naixement de nous cellers, les activitats de la Cella Vinària de Teià, l'aparició de bars de vins com Espai Di.Vi d'Alella (que ha acollit el tast de negres que oferim en aquest número)... També disposa de fa anys de l'activitat de sommeliers i enòlegs com Rosa Vila (i el seu club de tast) i Jordi Pujolràs, les mostres gastronòmiques i vinícoles que cada vegada són més i, per descomptat, l'aparició de la revista Papers de Vi. Si a aquesta realitat, hi afegim una nova proposta, la "Setmana del Vi DO Alella", del 22 de setembre al 3 d'octubre a Alella, el Masnou i Teià, per acostar el món del vi i de la DO Alella al públic en general (amb sopars maridatge, excursió amb Segway per les vinyes, tast de xocolates i vi, tast de panses blanques, etc.), juntament amb les activitats del consorci (rutes d'enoturisme i culturals com la Ruta Romana, campanyes centrades en els restauradors...), en poc temps podríem parlar d'un "Wine Style" de la DO Alella.

Diuen els experts que la millor manera de treballar l'enoturisme és en xarxa. I aquest concepte és el que ha motivat la coberta d'aquest número: la DO connectada com si d'una xarxa de transport públic es tractés. Ens coneixem poc entre els pobles de la DO i el consorci que acaba de néixer ha d'aconseguir crear sinergies per estimular voluntats i eliminar desconfiances. Al final han estat quinze pobles de la DO els que han constituït el consorci, dels divuit que la formen. És tot un èxit. I llegint a la secció "Sala de mostres" les declaracions dels batlles que han decidit no formar-ne part (Montgat, Premià de Dalt i Argentona), el ple al divuit no sembla ni perdut ni llunyà. En aquest número analitzem els desafiaments d'aquest organisme, que ha d'aconseguir recuperar la identitat vinícola de tot el territori, a partir d'una tasca en comú.

Papers de Vi també parla d'un tema d'interès planetari: l'efecte del canvi climàtic en la vinya i el vi. Sense cap intenció de ser catastrofistes, volem acostar la qüestió aprofitant la presentació de les primeres conclusions d'un estudi científic seriós: Cenit Demèter. En aquest reportatge, hi col·labora la meteoròloga Mònica López.

A més de Mònica López, entre les signatures que destaquem també trobareu un article de l'escriptor i crític literari Julià Guillamon, on reviu els estius d'infantesa a l'hostal d'Arbúcies, al Montseny, que la seva família regentava. I us convidem a llegir l'article sobre el xef Fermí Puig, del restaurant Drolma de Barcelona, a partir de fragments en primera persona que ell explica a l'amic i restaurador Ramon Parellada, al llibre "Diàlegs a Barcelona", que Edicions de la Magrana ens ha permès reproduir. Fermí Puig és l'encarregat de fer la conferència magistral que tanca la Festa de la Verema 2010.

Bona verema!

COMPLEX ESPORTIU MUNICIPAL D'ALELLA



INSTAL·LACIONS

- Piscina climatitzada 25x12,5m
- Hidromassatge
- Bany de vapor
- Sala fítnes muscular i cardiovascular
- 2 sales activitats dirigides
- Sala d'espíning

ACTIVITATS DE SALA

- Power Dumbell
- Espíning
- To postural
- GAC
- Tonificació
- Cardiobox
- TBC
- ABD
- Esteps
- Aerodansa
- Pilates
- Estiraments/Postural
- Txi Kung*
- Entrenador personal*

ACTIVITATS DE PISCINA

- Aiguagim
- Aiguadolça
- Aigua radical
- Cursos natació gent gran *
- Cursos natació adults *
- Cursos natació infantils *
- Cursos natació petits *
- Natació terapèutica *
- Natació especial *

* Activitats no incloses dins la quota

Pau Vila, 5-11 · 08328 Alella
Tel.: 93 555 18 95
Fax: 93 555 87 70
alella@ufec.cat



UFEC
GESTIÓ i SERVEIS



AJUNTAMENT D'ALELLA



El Garden de les Quatre Estacions



CENTRE DE JARDINERIA
ARENAS

Ribas, | 93 555 12 43 ALELLA



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



DE SETEMBRE



A SETEMBRE

Malgrat la crisi, els cellers de la DO llancen al mercat novetats i inverteixen en nova vinya i nova infraestructura. Les vendes pugen gràcies a les exportacions i dues noves empreses s'engresquen a l'aventura d'elaborar vi amb Denominació d'Origen Alella



El Consell Regulador de la Denominació d'Origen Alella va qualificar els vins de la collita 2009 de bons, en el cas dels blancs i els rosats, i de molt bons en el cas dels negres. Els responsables dels cellers es mostraven optimistes al final de l'any passat després d'una verema especialment llarga, amb el raïm collit i els processos de vinificació en marxa, de cara als vins que n'esperaven obtenir.

Nous productes. L'any vinícola 2009-2010 ve marcat pel nombre de productes nous que els cellers han posat a la venda. Fa poques setmanes Alta Alella ha començat a distribuir

dues novetats: l'S Xtrem 07 i el PS Xtrem 07. Són dos vins elaborats amb les varietats syrah i petit syrah que no passen inadvertits. Segons el propietari del celler, Josep Maria Pujol-Busquets, "l'anyada 2007 es va caracteritzar per un estiu molt sec amb temperatures anormalment fresques, que ens ha permès elaborar aquests dos vins extrems, de personalitat molt marcada". Parxet també ha presentat un parell de vins nous que eixamplen el catàleg de la DO. Es tracta de l'Acot, "un rosat de syrah que surt d'una vinya molt petita de menys de dues hectàrees", explica Ramon Raventós, propietari del celler, i el Perfum de Pansa, "un vi de pagès homenatge als nostres

QUATRE CELLERS DE LA DO HAN LLANÇAT NOUS PRODUCTES NOUS DURANT AQUEST CURS VINÍCOLA

pagesos més vells, fet com es feia fa cinquanta anys, però amb tècniques actuals". Alella Vinícola va presentar el mes de desembre quatre escumosos DO Alella: un blanc de negre brut, un brut nature elaborat amb pansa blanca i chardonnay, un rosat brut de garnatxa negra i un moscatell dolç. Segons que explicava el seu enòleg, Xavier Garcia, "teníem la inquietud d'introduir varietats que donessin originalitat al producte i que no podíem utilitzar sota el paraigües de la DO Cava". Des del celler de Martorelles Altrabanda, Joan Plans explica que ha seguit el mateix camí que Alella Vinícola i s'ha llançat a l'elaboració d'un escumós amb DO Alella: "És un brut elaborat amb 100% pansa



DOS NOUS CELLERS

Us ho anunciàvem fa un any i avui ja podem parlar de dues realitats. Si tot va com ha d'anar, quan es publiqui aquesta revista Can Roda, el celler de Santa Maria de Martorelles propietat de Joan Singla, ja serà inscrit al Consell Regulador i la collita 2010 ja es podrà embotellar amb DO Alella. Ara, qui té més avançat el projecte són Toni i Teresa Cerdà, de Can Boquet. Després de fer el 2008 i 2009 el que ells han anomenat vi de garatge, ja s'han inscrit al Consell Regulador i ho tenen tot preparat per començar a produir. El celler, situat en una masia del segle XIII, catalogada i a tocar del centre urbà d'Alella, es diu Bouquet d'Alella, jugant amb el nom de la casa i el mot francès. El vi es dirà Bouquet d'A i tenen previst d'elaborar tres productes: un pansa blanca, un cupatge de blancs i un cupatge de negres criat amb fusta. És el primer celler que neix amb la intenció de seguir dos camins paral·lels: la producció de vi i l'explotació de l'enoturisme. El celler és a l'antic celler de la masia i disposa d'una sala polivalent coronada per uns preciosos arcs i dues espectaculars premses de fusta del segle XVIII.

blanca que porta precisament aquest nom, 100% pansa blanca. El tenim gairebé enllestit per començar a comercialitzar-lo per Nadal".

Any de premis. Aquest curs també s'ha destacat pels premis que han obtingut vins produïts a la DO Alella. Per tercer any consecutiu, l'Ivori Negre d'Alella Vinícola s'ha penjat una medalla d'or al prestigiós Concurs Mundial de Brussel·les. El mateix celler va recollir dues medalles d'or més a la fira Girovi pels seus escumosos rosat i moscatell. Per la seva banda, el Dolç Mataró d'Alta Alella va ser premiat amb una medalla de plata a la fira Millèsime Bio, una de les fires de vins d'agricultura ecològica més importants del món. Quim Batlle, responsable del celler que porta el seu nom, diu que no es presenta a concursos, "però estic molt content perquè la Guia de Vins de Catalunya ha puntuat molt bé els nostres productes, especialment el Picapoll, que s'ha endut un 9,13". Els caves dels cellers de la DO també n'han sortit benparats. El Brut de Roura va ser guardonat amb una medalla d'or al concurs Effervescents du Monde, que premia els millors escumosos, i Parxet es mostra orgullós perquè "la revista Vino y Gastronomía ha qualificat el Maria Cabané 2006 de millor cava de l'Estat en la seva categoria".

Inversió, malgrat la crisi. Alta Alella ha ampliat les oficines per dotar-les de més espai i d'un laboratori més gran, ha construït un magatzem



ALTA ALELLA TÉ EN MARXA LES OBRES DEL SEU CENTRE DE RECEPCIÓ DE VISITES, QUE ESTARÀ ENLLESTIT PER NADAL



agrícola i ha posat en marxa les obres del centre de recepció de visites, que estarà llest per Nadal i on hi haurà una botiga, un espai audiovisual, una zona de tast i una petita cuina. A més, "hem plantat un coster de menys d'una hectàrea que empeltarem l'any que ve", explica Pujol-Busquets. Roura ha augmentat la superfície de vinya amb una hectàrea i mitja de pansa blanca, uns quatre mil cinc-cents ceps segons Joan Antoni Pérez Roura. Alella Vinícola ha fet créixer la superfície plantada de pansa blanca en tres hectàrees i Parxet ha apostat pel viognier, la marsanne i la roussane. Ramon Raventós explica que la marsanne i la rousanne cupatgen molt bé amb el viognier i hi donen una mica d'estructura. "Busquem més fruita i acidesa per al nostre Vgr, propietats que pot oferir el terror de la DO Alella que el diferencien dels altres viogniers". Jabier Marquinez, enòleg de Bodegas Castillo de Sajazarra, amb seu a la Rioja i que produeix l'In Vita amb DO Alella, explica: "Hem plantat cereal a quatre hectàrees de la finca de la Roca per sanejar el sòl i valorar-lo amb vista a estudiar la possibilitat de plantar-hi vinya o potser alzar per produir trufes. Ara fem anàlisis del sòl, estudiem el clima..."

Malgrat la crisi, en general els uns i els altres afirmen que tenen un bon nivell de vendes. Xavier Garcia: "L'any passat vam haver d'aguantar una mica el cop; no vam assolir els objectius de creixement, però tampoc no vam decreixer. Però del gener fins ara



hem augmentat molt les vendes. Al final d'any ja veurem, però ara com ara han augmentat un 50% respecte a l'any passat. I això que hem pujat una mica els preus!" Hi aventura una explicació: "Tot i que és una cosa molt gradual i que queda molta feina per fer, cada vegada el català es convenç més de la qualitat dels vins catalans i té més interès pel producte de proximitat. Nosaltres venem el 70% de la nostra producció a menys de cinquanta quilòmetres a la rodona del celler". Ramon Raventós afirma que Parxet també ven més: "Ara que hem tancat l'any fiscal podem afirmar que venem una mica més, un 5,5% més que no l'any passat, i sense haver abaixat un cèntim els preus. Les coses molt ben fetes s'aprecien i les més mediocres perden valor. La gent està disposada a pagar una mica més, sempre que no sigui un disbarat". Quim Batlle, propietari d'un dels cellers més petits de la DO, té clar que "la crisi la té tothom, però la pateixen més els grans que no els petits. Jo vaig començar just quan es començava a parlar de la crisi. Enguany he venut un 30% més que no l'any passat i espero continuar així". Joan Plans, d'Altrabanda, explica amb sinceritat que, per ell, les coses són força diferents. "Les nostres vendes en botigues i restaurants han caigut un 50%". Per sortir



Els vins DO Alella a TV3. Fruit d'un acord entre l'Ajuntament d'Alella, els cellers Parxet, Roura, Alta Alella, i Televisió de Catalunya, els vins i caves d'aquestes tres marques s'han pogut veure habitualment aquesta temporada en el restaurant protagonista de l'exitosa sèrie dels migdies de TV3, La Riera.

de l'atzucac, una paradeta del celler recorre tot l'any les fires de Catalunya. Això els permet "salvar una mica les vendes" i donar a conèixer els seus productes en moltes poblacions.

El mercat exterior, la clau? Pujol-Busquets diu que a Alta Alella les vendes van un 10% per damunt de les de l'any passat, sobretot gràcies a l'exportació: "Hem doblat vendes a l'estranger, especialment de productes de gamma alta. El nostre mercat continuarà essent complicat i l'exterior estirà fort...". En la mateixa línia, Joan Antoni Pérez Roura comenta: "Quan hi ha crisi, el que s'ha de fer és treballar el doble i exportar molt. Tenim la sort de ser a la DO Alella i això fa que tinguem millors possibilitats d'aguantar que els altres. Nosaltres hem augmentat les vendes gràcies a les exportacions." Jabier Marquínez es mostra content d'haver començat a vendre el seu vi a l'exterior i opina sobre la crisi: "La situació actual és molt difícil i ho continuarà essent mentre molts cellers estiguin malalts. El 2008 vam fer només tres mil ampelles, però de la collita 2009, ja n'hem fet tretze mil. Agrada molt i les vendes no van malament. Hem començat a exportar-lo a Alemanya, Holanda i el Regne Unit".

LA VEREMA 2010

L' Un hivern fred facilitava l'absència de malalties. Una primavera plujosa assegurava el creixement vigorós de la vinya i el raïm, alhora que proveïa reserves d'aigua perquè el cep no patís durant l'estiu. La calor del mes de juliol era ideal per a la maduració del raïm, però la primera quinzena d'agost, fresca i força plujosa, va fer témer el pitjor. Mentre els responsables d'alguns cellers es mostraven cauts i expectants, alguns altres com Joan Plans (Altrabanda) manifestava sense embuts el seu pessimisme: "Si plou gaire més, se'ns podrà tot". Afortunadament, les coses van canviar i l'onada de calor que va afectar Catalunya a finals d'agost amb temperatures rècord va afectar positivament les vinyes de la DO Alella. Josep Maria Pujol-Busquets (Alta Alella) afirmava: "S'ha aturat tota possibilitat de botritis. El raïm està madurant molt bé i tindrem molta bona acidesa. Si continua sense ploure, tindrem maduracions molt bones".

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 ampelles 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



CLUB DEL VI

facebook

papers de vi

Fes-te amic de Papers de vi al Facebook
i guanya un lot de vins d'Alella



www.facebook.com/papersdevi

El sorteig tindrà lloc a la redacció de Papers de Vi el 29 d'octubre



CANSALADERIA

ANTIGA CASA

LIBRADA

ALELLA

Empedrat del Marxant
Tel. 93 555 23 42

Mercat Municipal
Tel. 93 540 07 70



Rehabilitació integral
de l'habitatge
Projectes i instal·lacions

OBRES i REFORMES
ALELLA



Sant Josep de Calassanç, 37
Tel. 93 540 50 56 • 626 126 277
08328 ALELLA alella@obresireformes.com



JOAN



www.florsjoan.com

envia flors online des de
casa a qualsevol lloc

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



pl. de l'ajuntament, 8 | 93 540 97 70
www.restaurant-laplaza-alella.com

QUEVIURES FONT

CAN JANA DES DE 1888

FRUITES
VERDURES
XARCUTERIA
ALIMENTACIÓ EN GENERAL

Plaça de l'Ajuntament, 3 - Encàrrecs i servei a domicili - Tel. 93 555 23 92

Agricultura
ecològica



Prun Batlle

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



Finca La Sentiu



08391 Tiana



Tel. 699 086 355



celler@joaquimbattle.com

Vinyes verdes vora el canvi climàtic

Com afectarà el canvi climàtic les vinyes i els vins de la nostra zona mediterrània? Fa pocs mesos s'han presentat les primeres conclusions del projecte Cenit Demèter, que investiga precisament els efectes del canvi climàtic en la viticultura i que apunten a efectes en la maduració del raïm que poden produir vins amb un excessiu grau alcohòlic i una baixa acidesa

Ens situem l'any 2085: les previsions per a les dues darreres dècades del segle XXI a la regió mediterrània occidental, si imaginem l'impacte del canvi climàtic en el pitjor dels escenaris possibles d'emissions, són d'un augment de la temperatura de tres graus a l'hivern i de cinc a l'estiu. La pluja es reduiria al voltant d'un 30% i els extrems climàtics (sequeres i onades de calor) serien més freqüents. En aquestes circumstàncies, la regió seria molt més àrida que no actualment i la vegetació i els conreus es veurien fortament afectats. El canvi previst en el nivell del mar, en el pitjor dels escenaris, és d'uns quaranta centímetres, però a això s'ha d'afegir que la fusió irreversible de les capes de glaç que actualment cobreixen Grenlàndia i l'Antàrtida occidental es considera un fet molt probable quan la temperatura mundial s'incrementi més enllà de dos graus centígrads. La fusió de Grenlàndia afegiria set metres al nivell del mar, i la de l'Antàrtida occidental només cinc. Aquesta pujada del nivell del mar no es produiria de cop, sinó gradualment. Malgrat tot, en el pitjor dels casos es podrien arribar a assolir més de dos metres i mig de pujada al final

del segle, que s'haurien d'afegir al quasi mig metre que pujaria el nivell del mar a causa només de l'escalfament.

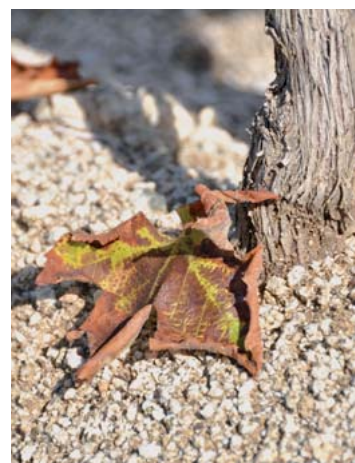
Aquestes prediccions a setanta-cinc anys vista, les han fet responsables de l'Institut Català de Ciències del Clima (IC3) a petició del Centre de Cultura Contemporània de Barcelona, per a l'exposició "Barcelona-València-Palma". L'IC3 mostra a l'exposició les parts de les ciutats que quedarien inundades pel creixement del mar i apunten solucions tan futuristes com exòtiques per pal·liar l'efecte del canvi climàtic: camps d'aerogeneradors marins, camps de boies que aprofiten l'energia de les onades per produir aigua potable; un aeroport de dirigibles arran de la manca de combustibles fòssils...

Els responsables de l'IC3 ja adverteixen que es tracta d'un experiment mental i especulatiu, però no deixen de ser experts que imaginem a partir de prediccions que no tenen res de ciència-ficció.

Com afectarà el canvi climàtic les vinyes i, de retruc, els vins de la nostra zona mediterrània? Tindrà un efecte en el grau alcohòlic dels vins, en l'adaptació de



EN EL PITJOR DELS ESCENARIS POSSIBLES D'EMISSIONS, LA TEMPERATURA S'INCREMENTARIA TRES GRAUS A L'HIVERN I CINQ A L'ESTIU



noves varietats de raïm, en la plantació de vinyes en territoris abans impensables? Més enllà de possibles especulacions, hi ha un projecte en marxa des del 2008 anomenat Cenit Demèter, que lidera Bodegas Torres, del qual enguany s'han presentat les primeres conclusions a les jornades Eco Sostenible Wine (segona edició de la Conferència Internacional de Viticultura Ecològica, Sostenible i Canvi Climàtic, que es va fer a Vilafranca del Penedès el 15 i 16 de juny). El projecte apunta entre els canvis més significatius la disminució de la productivitat, l'acceleració del procés de maduració del raïm, la pansificació de la verema, canvis en les malalties i plagues, i un desfasament entre la maduresa dels sucres i la maduresa de les aromes i polifenols.

El Consorci Demèter, format per vint-i-sis empreses del sector de l'Estat espanyol, ha sumat esforços per realitzar una investigació conjunta i incrementar, així, el coneixement científic sobre la incidència del canvi climàtic en la viticultura. Responsables del projecte vinculats a Bodegas Torres han explicat a Papers de Vi alguns dels aspectes que s'hi treballen

(A FONTS)

i les primeres conclusions que se'n treuen, que constaten que el canvi climàtic afectaria la viticultura en aspectes com l'acidesa (que baixaria), la maduració del raïm i el grau alcohòlic (que augmentaria). Els resultats de les recerques són preliminars, molt específics i especialitzats. Impliquen trenta-un centres d'investigació internacionals. El punt de partida és un estudi que va elaborar la Universitat de Castella-la Manxa sobre el canvi climàtic.

Una part de les investigacions es fan a les vinyes dels diferents territoris dels cellers implicats en el projecte. Però com que el clima no es pot controlar, una altra part es realitza en dos hivernacles ideats especialment per a aquesta investigació. Situats a la propietat de Torres a la Bleda (Penedès), en aquestes naus s'estudien les dues variables que afectaran més la climatologia: l'augment de la temperatura i la disponibilitat d'aigua. Així, la temperatura mitjana dels dos hivernacles és superior a l'ambiental i constant, i una nau conté una vinya amb reg i una altra sense.

Cenit Demèter parteix d'una línia troncal d'investigació, amb l'objectiu de donar més coneixement científic de base a la maduració del raïm: "Encara ens costa determinar el moment òptim de maduració –expliquen fonts de Torres– i és una decisió crucial que condiciona com serà el vi. L'experiència hi fa molt, però ni és fàcil d'adquirir-la ni és infal·lible." Els responsables de la iniciativa asseguren que una part de viticultors i elaboradors han observat aquests últims



ES PODRIEN ARRIBAR A ASSOLIR MÉS DE 2,5 METRES DE PUJADA DEL NIVELL DEL MAR A FINALS DEL SEGLE XXI

anys certs canvis en el procés de maduració del raïm que es relacionarien amb el canvi climàtic. Hi ha una tendència a un desfasament entre la maduresa en el contingut de sucres, més primerenca, i la maduresa d'aromes i polifenols, més tardana. De manera que resulta difícil determinar el punt òptim de verema, perquè mentre el grau pot ser l'adequat, en canvi no s'ha arribat a la màxima intensitat aromàtica i els tanins encara són verds. Aquest desequilibri pot produir mosts i vins diferents, menys equilibrats. Per aconseguir

aroma i polifenols madurs s'hauria de fermentar amb nivells elevats de concentració de sucres, per obtenir vins molt alcohòlics i de baixa acidesa. Aquests vins són més vulnerables a fenòmens d'oxidació i suposen un desafiament en els processos de fermentació alcohòlica i malolàctia.

De manera que el canvi climàtic pot comportar uns vins i mosts amb pH més alts i, per tant, més inestables. En aquestes condicions, els àcids es degraden més ràpidament i això a la pràctica pot afectar l'acidesa dels vins, que en tindrien menys. Alhora, nivells d'acidesa més baixos possibilitarien que es desenvolupessin microorganismes més ràpidament que alteressin els llevats, per exemple, i que la fermentació no es fes d'una manera adequada.

Més enllà de l'efecte de la temperatura i la disponibilitat d'aigua en els ceps, hi ha aromes i polifenols difícils de mesurar en concentracions petites. Però mesurar-los donaria una informació molt important sobre el moment de maduració del raïm. La línia troncal de recerca de Cenit Demèter investiga aplicant noves tecnologies en el camp de la transcriptòmica, que mostren com s'expressen els gens dels ceps.

A partir de la línia troncal s'han creat set àrees de coneixement que aprofundeixen temes més específics centrats a aconseguir sistemes més ràpids de mesurament tant de la gestió de la verema com dels processos d'elaboració i envelliment de



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



EL CO2 I L'EFECTE HIVERNACLE

L'existència de la nostra espècie i de totes les que habiten el món depèn estretament de les característiques de l'atmosfera, dels canvis que experimenta diàriament, del seu passat i, evidentment, del seu futur.

Com deia la cançó de Mecano, l'aire és format principalment de nitrogen, oxigen i argó, sin forma definida ni color... El quart gas de la llista és el conegut diòxid de carboni (CO₂), que representa el 0,033%. També hi ha vapor d'aigua al nostre aire, encara que molt poquet i en concentracions molt variables. Com a màxim, s'acosta al 4% en climes tropicals i cau fins a gairebé zero un dia de vent sec en regions desèrtiques.

El nitrogen és un component bàsic per a la vida, tots els organismes el necessiten per créixer perquè és imprescindible per a la formació de proteïnes; l'oxigen ens serveix per respirar, i el vapor d'aigua és la pedra angular que connecta tots els éssers vius.

Malgrat que la proporció de diòxid de carboni a l'atmosfera és tan petita, tots el coneixem com el llop de la Caputxeta climàtica: juntament amb el vapor d'aigua i el metà, és el principal gas d'efecte hivernacle.

Ara, el paper de l'efecte hivernacle a la pel·lícula de la Terra és, com dir-ho?, paradoxal. Vegem-ne el perquè. Quan l'energia que emet el Sol arriba a la Terra, una part torna a ser reflectida cap a l'espai per mitjà de l'atmosfera; una altra part és absorvida per la mateixa capa d'aire, i una tercera porció, se la queda la superfície terrestre. Paral·lelament, la Terra mateix, pel fet d'haver rebut energia i restar escalfada, es converteix en emissora d'energia, però d'una mena de radiació diferent...

Per entendre-ho millor, imagineu que poseu una

patata dins un microones. La radiació del microones funciona excitant les molècules d'aigua que, quan es mouen, escalfen el seu entorn i fan pujar la temperatura de la patata. Tenim, així, una patata calenta, que alhora també crema. El microones i la patata tenen "poder calorífic", però amb formes ben diferents.

Tornant al sistema Sol-Terra, simplificant-ho tenim que el Sol escalfa la Terra i la Terra escalfa el seu entorn. En aquest punt de la història entren en escena els gasos d'efecte hivernacle. La "gràcia" que tenen el vapor d'aigua, el diòxid de carboni i el metà és que són força permeables al tipus de radiació que arriba del Sol, i força impermeables a la que emet la Terra. Es comporten igual que les parets d'un hivernacle i, és clar, per això reben aquest nom. En un hivernacle (fet de vidre, per exemple), el Sol escalfa l'aire que hi ha a dins (la radiació solar té capacitat de traspasar el vidre), però aquesta calor queda tancada dins les parets (és un altre tipus de radiació que no pot passar a través del vidre). D'aquesta manera, l'hivernacle guarda a dins una temperatura adequada per al cultiu.

Si no fos pels gasos d'efecte hivernacle que mantenen la temperatura de la Terra al voltant d'un valor mitjà de 15 graus, tindríem un clima com el de la Lluna, on un termòmetre de dia pot passar de 100 graus i a la nit baixar per sota de -150!

En definitiva, devem l'existència del nostre sistema de vida als gasos d'efecte hivernacle, que hi ha de manera natural a la nostra bombolla d'aire. Una altra cosa és que ara mateix hi ha un increment brutal de la seva concentració a l'aire.

Des de la revolució industrial cremem una quantitat ingent de combustibles fòssils, emetem tones i tones de CO₂ a l'atmosfera cada dia, generem un augment de temperatura progressiu i causem un escalfament de la Terra que més d'hora que no tard ens passarà una factura ben cara.

DEVEM L'EXISTÈNCIA DEL NOSTRE SISTEMA DE VIDA ALS GASOS D'EFECTE HIVERNACLE



Mònica López (La Seu d'Urgell, 1975) és llicenciada en Física per la Universitat de Barcelona des del 1997. Des de l'any que va acabar els seus estudis, ha treballat a la ràdio i la televisió com a responsable de diversos espais de meteorologia. Es va donar a conèixer al gran públic quan, al 2001, va començar a presentar la secció El Temps dels Telenotícies de TV3. Del 2004 al 2008, a més, va treballar al costat de Josep Cuní als Matins de TV3. Actualment, és la cap de meteorologia de Televisió Espanyola.



vins i caves. Per exemple, es treballa en un biomarcador per determinar la maduresa del raïm i també en el disseny de sensors per fer mesuraments de control a les barriques.

Més enllà de **Cenit Demèter**. Si bé Cenit Demèter és de segur el projecte més específic i ambiciós en l'àmbit científic que es desenvolupa avui a la península Ibèrica sobre els efectes del canvi climàtic en la viticultura, a tot el món l'interès per aquest tema és creixent i cada vegada és més extensa la informació de què es disposa. Enguany, per exemple, la revista nord-americana "Wired", dedicada a la tecnologia i les noves tendències, ha publicat l'article "What Climate Change Means for Wine Industry" a partir del llibre de Mark Hertsgaard "Hot: Living Through the Next 50 Years on Earth". Des d'una aproximació menys científica i més periodística, l'autor parla de l'efecte del canvi climàtic a Napa Valley (Califòrnia) i a tot el món. Analitza com l'escalfament del planeta pot eliminar la producció



EL PROJECTE CENIT DEMÈTER APUNTA ENTRE ELS CANVIS MÉS SIGNIFICATIUS UN DESFASSAMENT ENTRE LA MADURESA DELS SUCRES I LA MADURESA DELS AROMES I POLIFENOLS



SETANTA-CINC ANYS DE CANVIS: EL NOU SISTEMA CLIMÀTIC PLANETARI

La dècada que va seguir la cimera de Copenhaguen va ser la de les oportunitats perdudes. El món va ser incapaç de fer una transició controlada cap a un nou model energètic perquè els estats, massa preocupats per la interminable crisi econòmica, no van saber consensuar un sistema equitatiu que permetés reduir les emissions de gasos amb efecte d'hivernacle. L'occident, preocupat pel constant creixement del preu del petroli i l'exhauriment de les reserves que tard o d'hora s'hauria de produir, va començar una tímida transició cap a les energies renovables, però va veure en l'energia nuclear la veritable solució dels problemes. Les potències emergents, conscients del risc però a la vegada desitjoses de proporcionar als seus ciutadans el nivell de vida que els altres gaudien, van acaparar la major part de les reserves de combustibles fòssils sense perdre el tren tecnològic de les altres fonts d'energia. Mentrestant, la resta del món, abandonat econòmicament i tecnològicament a la seva sort, començava a patir la major part dels impactes.

Cap al 2040, els combustibles fòssils s'havien exhaurit, a l'urani poc li faltava ben poc i el clima havia canviat significativament. La temperatura havia pujat uns dos graus de mitjana, però moltes regions del planeta experimentaven canvis molt més forts i onades de calor freqüents. Les pluges s'havien tornat boges. Hi havia regions que s'havien tornat més àrides mentre que algunes altres esdevenien més humides. Les sequeres eren molt llargues, però quan plovia ho feia de cop i en forma de tempestes que causaven esllavissades i inundacions que s'ho emportaven tot en un món cada vegada més poblat i desforestat.

El nivell del mar havia pujat només trenta-cinc centímetres quan l'any 2050 es van començar a fondre les capes de glaç de Grenlàndia i de l'Antàrtida occidental. Des del principi de segle se sabia que el risc que això passés era molt gran si la temperatura mundial s'incrementava per sobre dels dos graus centígrads. Ara ja no tenia remei i a més el procés era irreversible...

INSTITUT CATALÀ DE CIÈNCIES DEL CLIMA (IC3)

(Extret del catàleg de l'exposició "Barcelona-València-Palma. Una història de confluències i divergències". Al CCCB fins al 12 de setembre de 2010.)

LA VINYA VIATJA CAP AL NORD

Els elaboradors de la DO Alella estan dividits sobre els efectes del canvi climàtic en la viticultura. D'entrada, n'hi ha que dubten de la certesa del fenomen. En paraules de Joan Antoni Pérez Roura, del celler Roura: "No crec que hi hagi cap canvi climàtic. En milions d'anys n'hi ha hagut molts. És un fet cíclic, van i vénen. Aquest any, per exemple, ha plogut més que no aquests últims vint anys. I deien que no havia de ploure. No hi ha res demostrat. Per això no m'amoïna. A més, Alella està en una bona situació perquè el sauló fa que els ceps puguin viure més perquè les arrels són més profundes i la humitat del mar compensa una època de calor." Ramon Raventós, de Parxet, és reservat i creu que encara s'ha d'investigar molt i que "és una qüestió molt seriosa que no s'ha tractat amb la cura que requereix i s'ha banalitzat molt."

En canvi, Josep Maria Pujol-Busquets d'Alta Alella, Xavier Garcia d'Alella Marfil i Quim Batlle estan convençuts dels efectes del canvi climàtic. Pujol-Busquets no dubta gens: "És un fet. L'avançament de les dates de verema, la maduració precoç... no discutim les dades, les treballem (varietats, marcs de plantació, irrigació...). Ho tenim present de manera constant." I Xavier Garcia fa valer la seva condició de geòleg: "Tinc una formació sobre la qüestió i un criteri que crec molt madurat. Els experts eren escèptics fa deu anys o quinze, però avui s'ha demostrat que moltes de les coses que vaticinaven són certes. L'emissió de gasos ha fet augmentar la temperatura del planeta a causa de l'efecte d'hivernacle, és un fet demostrat."

Com afectarà el canvi climàtic la vinya i el vi d'Alella? La pregunta és difícil. Segons Pujol-Busquets, "ja l'afecta. Caldrà replantar les varietats, els marcs de plantació, el sistema de reg... Cal replantar-ho tot i anar prenent decisions dia a dia en aquest sentit. És clar que la vinya viatja cap al nord." I Xavier Garcia recorda que "els pagesos grans diuen que quan anaven a collir raïm a la vinya dels seus pares feia tanta calor o més que no ara. És un fet subjectiu que no es pot comprovar, però ells ho diuen i potser és significatiu. Des d'aquella època sí que ha canviat, sens dubte, el tipus de vins que es volen fer. Cal adaptar-se al que demana el mercat i ara busquem vins amb menys alcohol i més acidesa que no aleshores, per això avancem la verema. No crec que l'avancem per culpa del canvi climàtic. Quan ens el trobarem al damunt haurem d'aplicar mesures correctores a la vinya per salvar els cops de calor. No treure fulles? Regar? Canviar les varietats? Les orientacions a la radiació solar? Augmentar l'alçada? Ens adaptarem tant com calgui segons què vingui."

I respecte a les varietats de raïm, si canviaran i si les actuals aconseguiran adaptar-se, Joan Plans, del celler Altrabanda, sentència: "La pansa, ara com ara, aguanta perfectament el que li vingui. Encara que plogui molt poc, s'adapta bé al que es trobi." I Xavier Garcia, d'Alella Marfil, matisa: "Segur que d'aquí a setanta-cinc anys, si realment la temperatura puja, el resultat que donaran aquestes varietats serà diferent del que donen ara."



vitivinícola en moltes zones dels Estats Units; com pot afectar el terror, un fet crucial per definir la identitat dels vins d'un territori concret; parla de l'augment del grau alcohòlic, i del risc de noves malalties i paràsits. També dona veu a especialistes que expliquen la preocupació que tenen alguns elaboradors de la zona de la Borgonya en relació amb les seves varietats autòctones, el Chardonnay i el Pinot Noir, varietats de raïm que allà són de clima fred. L'autor s'aventura a afirmar que el vi blanc pot desaparèixer en algunes regions.

ENTRE ELS ELABORADORS DE LA DO ALELLA NO HI HA CONSENS SOBRE ELS EFECTES DEL CANVI CLIMÀTIC NI SOBRE SI CAL PRENDRE MESURES DES D'ARA

Tanmateix, els elaboradors i la gent del sector vinícola no es posen d'acord sobre els efectes del canvi climàtic ni sobre si cal adoptar mesures des d'ara o cal esperar nous esdeveniments i una tendència climàtica més marcada. Tampoc entre els elaboradors de la DO Alella hi ha consens (vegeu el requadre). Potser perquè imaginar el futur, malgrat els indicis, és sempre difícil.





Roura

Aprecieu la diferència

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

3
Tres Ceps

Roura
CRIANZA

2006
Alella
Denominación de origen

Product of Spain
Producció elaborada
i embotellada per J. A. P. Roura
Alella · Barcelona · Espanya
R.S. 1.30.04888 · B
Nº CMB 6.563 · B

S
sauvignon blanc
Roura
2006
Alella
Producció de Spain
Producció elaborada
i embotellada per J. A. P. Roura
Alella · Barcelona · Espanya
R.S. 1.30.04888 · B
Nº CMB 6.563 · B

C
Roura
2006
Alella
Producció de Spain
Producció elaborada
i embotellada per J. A. P. Roura
Alella · Barcelona · Espanya
R.S. 1.30.04888 · B
Nº CMB 6.563 · B

X
Roura
2006
Alella
Producció de Spain
Producció elaborada
i embotellada per J. A. P. Roura
Alella · Barcelona · Espanya
R.S. 1.30.04888 · B
Nº CMB 6.563 · B

m
Roura
2006
Alella
Producció de Spain
Producció elaborada
i embotellada per J. A. P. Roura
Alella · Barcelona · Espanya
R.S. 1.30.04888 · B
Nº CMB 6.563 · B

Restaurant

DURAN

Àngel Guimerà, 18 Tel. 93 555 10 45

PISOS
CASES
LOCALS
TERRENYS
LLOGUERS



Riera Fosca, 7-9
08328 ALELLA
Tel. 93 555 14 47
Fax. 93 555 96 21

www.finescebian.com



un equip de professionals

FISIOTERÀPIA
ESPECIALITAT EN COLUMNA CERVICAL
NATUROPÀTIA I DIETISTA
OSTEOPÀTIA
XERRADES

novetats

R.A.P.
(REEDUCACIÓ MÚSC. ABDOMINAL I PÈLVICA)
PREPARACIÓ PRE I POSTPART
CLASSES MASSATGE INFANTIL

ASUN BOADA
679 905 021
FISIOTERAPEUTA Nº COL·3089
INFERMERA Nº COL·11298

DR. FAUS, 8 - TELF. 93 540 82 94
08328 ALELLA



vetllant pel teu benestar

"En 10 sessions sentiràs
la diferència,
en 20 veuràs la diferència
i en 30 t'haurà canviat
el cos"

Joseph H. Pilates

Anne Marie Roche
606 401 413
International Pilates Trainer
& Life Coach

Riera fosca, 32 baixos . 08328
Alella . 606 401 413



Educació bàsica i avançada · Ajuda en comportament problemàtic
Activitats útils per a gossos · Grups de cadells
Resocialització · Workshop 'Caminar amb corretja sense estirar'
Comportament problemàtic en gats
Classes particulars · Classes en grups · Visites a domicili

ANGELA ROHLOFF - Educadora Canina + Psicòloga Canina
670.512.775 · canangi@mac.com · www.canangi-dogschool.com
For a living together in harmony

centre d'Àlia
de psicologia
i logopèdia
d'Àlella

Un equip humà
i professional

orientat a l'atenció
d'infants, adolescents i adults

Ribas 5
08328 Alella
tel. 93 5408971

hores concertades



Pintura Decorativa,
Façanes, Locals,
habitatges...

Lluís Martí, pintors
C/ Canonge, 14 (Alella)
Telf. 617 28 86 67 - www.LMpintors.com



Les Heures, 37 - 08328 Alella
93 540 91 32

ANEC GROC

projectes interiorisme decoració



rambla d'àngel guimerà, 25 bis · alella · tel. 93 555 74 33
www.anecgroc.com · anecgroc@anecgroc.com

ESCOLA de TENNIS

CURS
2010-11

SC academia
SANCHEZ-CASAL
TEIÀ

MINI TENNIS
ESCOLA BASE
ESCOLA DE COMPETICIÓ

MATRÍCULA OBERTA



VIU l'esport
en plena natura

QUOTES

adult 55€

infantil (fins a 20 anys) 25€

juvenil (de 21 a 25 anys) 35€



- 13 PISTES DE TERRA BATUDA
- 4 PISTES DE PÀDEL
- PISTA POLIESPORTIVA
- GIMNÀS-FITNESS
- PISCINA
- RESTAURANT
- CAFETERIA AMB TERRASSA EXTERIOR
- SALES SOCIALS
- PARC INFANTIL
- AMPLIS ESPAIS ENJARDINATS
- PÀRQUING PRIVAT

CLUB TENNIS
BARCELONA-TEIÀ



Ramon Llull, 12
08329 Teià
info@ctbteia.com
www.ctbt.com
93 555 37 00



DE LA DO ALELLA, enoturisme i cultura en xarxa

El juny del 2010 s'ha constituït el Consorci de la Denominació d'Origen Alella. Ara com ara, el formen quinze pobles dels divuit integrats a la DO. El consorci és un projecte important, de fons, que hauria de marcar un abans i un després d'aquest territori vinícola. Hem analitzat els desafiaments i les dificultats que presenta de la mà del seu principal valedor, Andreu Francisco, batlle d'Alella

El consorci de pobles de la DO Alella és una de les grans apostes que s'han engegat mai en aquest petit territori vinícola. Una aposta que, si funciona, comportarà una transformació de fons en l'àmbit de la denominació d'origen. Entre alguns altres desafiaments, el consorci ha d'articular una nova oferta enoturística on tots els pobles de la DO s'impliquin, i també ha de transformar la visió que una bona part d'aquests pobles tenen del vi d'Alella. Molts veïns dels pobles de la DO no saben que en formen part i una bona part dels restauradors, ni aposten ni defensen com a propis els vins del territori.

El motor del canvi ha sorgit d'Alella, el poble matriu, que és el que dona nom a la denominació d'origen i és el que ha mantingut

i ha perpetuat una tradició vinícola mil·lenària. El batlle Andreu Francisco recorda que els primers passos per a la constitució del consorci es van fer fa un parell d'anys, quan es va convocar tots els ajuntaments al centre cultural Can Lleonart per proposar d'avançar en polítiques conjuntes de promoció turística i econòmica basades en el vi. Perquè els experts asseguruen que el futur del turisme està en les aliances i en la tasca en xarxa. A aquesta primera reunió, en va seguir una segona i una tercera, i el primer acord que van signar els responsables municipals va ser de mínims, però simbòlic: es comprometien a oferir només vins de la DO Alella i caves de la zona als actes oficials.

Aquest primer acord, que sembla una obvietat que no caldria



El Consorci de la DO Alella és presidit pel batlle d'Alella, Andreu Francisco. En són vicepresident, Joan Antoni Pérez Roura, president del Consell Regulador de la DO Alella; el batlle de Premià de Mar, Miquel Buch i el de Montornès del Vallès, Daniel Cortés.

consensuar, evidència la manca de sentit de pertinença a un territori vinícola de bona part d'aquests pobles. "Sí, la realitat és que el sentiment de pertinença a la DO necessita un treball molt profund", respon Andreu Francisco a Papers de Vi. "La gent no sap que forma part d'una DO. Una de les raons segurament es deu al fet que tots aquests pobles van créixer molt la dècada de 1980. El primer objectiu, doncs, és fomentar el coneixement i el sentiment d'arrelament i d'autoestima al territori."

com es fa? Francisco enumera algunes accions: "Fent-ne difusió des dels ajuntaments, generant activitats sobre els nostres vins (cursos de tast, esdeveniments vinculats al vi...)". Aquests últims anys han nascut mostres

gastronòmiques on els vins de la DO són els únics protagonistes, però el batlle d'Alella considera que són campanyes puntuals: "Més enllà d'aquestes accions, caldrà crear una campanya vinculada als restauradors. Els restauradors han d'entendre la necessitat i la importància de prioritzar els vins d'Alella per als seus negocis, perquè d'aquesta manera poden oferir un producte diferenciat. I els esforços de promoció des del consorci se centraran en els restaurants que apostin per prioritzar els vins de la DO. S'han d'acabar les promocions generalistes." A més, Francisco creu que la idea del producte diferenciat també s'ha de vincular al moviment de restaurants Km 0, que treballen pel producte de proximitat.

Un nom amb marca, però de poc abast.

Un dels problemes que té la DO Alella a l'hora de crear sinergies entre els pobles que en formen part és el fet que porta el nom d'un sol municipi i no d'un territori més ampli. Andreu Francisco assegura que en tot el procés de creació del consorci els ajuntaments han entès que generar sinergies conjuntes els beneficia a tots.

Tanmateix, pocs dies després de constituir-se el consorci, el batlle de Tiana, Emili Muñoz, va fer unes declaracions a Papers de Vi (número 6, estiu 2010) que evidenciaven el recel que suscita el nom d'Alella. Deia Muñoz: "Alella té el nom de la DO, però la producció i la gestió és tianenca. Dels sis cellers amb denominació d'origen, tres són a Tiana." I afegia, en el context de la mostra Tast Tiana: "Som a Tiana i volem potenciar la vida social i econòmica de Tiana, per això ressaltem al programa aquest valor (...). Dins el conjunt, volem vendre allò que és nostre."

Per respondre aquestes paraules, Andreu Francisco fa una llarga reflexió: "Al 2006 l'Ajuntament d'Alella va encarregar un pla estratègic de turisme centrat en la cultura del vi. D'aquest projecte, en va sortir una sèrie d'actuacions i també es va apuntar la idea de treballar amb més municipis. Era de miops i poc intel·ligent engegar una tasca sobre turisme només centrada en el nostre municipi. Calia mirar més enllà i treballar amb tot el territori de la DO. Jo sempre he repetit que Alella només té dos cellers dels sis, i que la major part de les vinyes es troben al Vallès Oriental.



“VAM VOLER ABANDONAR EL LOCALISME I COMENÇAR UNA TASCA EN COMÚ AMB TOTS ELS POBLES DE LA DO”

Per tant, vam voler abandonar el localisme i començar una tasca en comú. D'aquí neix la idea del consorci." I què diria al batlle de Tiana? "Que cal que aprofitem els seus recursos i els nostres i els de tothom, per afavorir tot el territori de la DO. Potser si el batlle de Tiana hagués assistit a les reunions per a la constitució del consorci no hauria parlat en aquests termes. I, per cert, també li recordaria que el vi de Parxet no s'elabora a Tiana, sinó a Santa Maria de Martorelles."

Si Tiana és la creu quant a les expectatives que genera el consorci de pobles de la DO Alella, Vilassar de Dalt en seria la cara: fa setmanes que unes banderoles anuncien pels carrers del municipi "Gastronomia i DO Alella". És una iniciativa de Santi Dorca, regidor de Turisme i Promoció Econòmica. Diu Dorca: "Formem part de la DO i volem promoure-la. Hi crec moltíssim. Nosaltres no tenim cellers, però tenim vinyes i un ric patrimoni cultural i arquitectònic."

Precisament, la manca de cultura vinícola de molts municipis de la DO, que també s'evidencia en les manifestacions dels batlles que hem recollit a la "Sala de

ELS CELLERS I EL CONSORCI

Papers de Vi ha preguntat als responsables dels cellers de la DO Alella què en pensen, del consorci, perquè si l'entitat funciona seran els principals beneficiaris de bona part dels projectes que posi en marxa.

—Què demanaria als municipis de la DO?

Xavier Garcia, Alella Vinícola: "Que sentin qualsevol vi fet a la DO Alella com si fos fet a casa seva. Això dona un valor afegit a la gastronomia i al comerç dels pobles.

Ramon Raventós, Parxet: "Que consolidin aquesta implicació; que escriguin a l'entrada del poble: 'Sou a la DO Alella'; que destinin una part dels seus recursos al món del vi. Per la gastronomia i pel turisme, ha quedat demostradíssim, el món del vi és molt rendible i dona una imatge magnífica."

Josep Maria Pujol-Busquets, Alta Alella: "Que sentin la DO com a pròpia, que siguin egoistes i que pensin que qualsevol cosa

que reverteixi en la DO Alella revertirà en el seu municipi. Que el vi d'Alella funcioni és bo per a tots."

Joaquim Batlle, Quim Batlle: "Que mirin de pressionar una mica els restauradors i comerciants perquè tinguin els vins de la DO."

Joan Plans, Altrabanda: "Que posin cartells a l'entrada dels pobles que diguin: 'Benvinguts a la DO Alella'."

Joan Antoni Pérez Roura, Roura: "Dedicació. Un esforç per intentar pal·liar la crisi industrial i agrícola potenciant l'entourisme."

—Què poden aportar els cellers al nou consorci?

Xavier Garcia, Alella Vinícola: "No acabo de veure la funció del consorci, me'n falta informació. Entenc que és en pro del futur i en benefici de tots i suposo que el que ens toca és aportar un producte de qualitat i amb personalitat, que doni un valor afegit al territori. Però falta comunicació."

mostres" (pàgines 29 i 30), es deu segons Andreu Francisco al fet que els sis cellers es concentren en quatre municipis dels divuit de la DO i les vinyes també es troben en pocs municipis. "Mirat així, el desconeixement és comprensible. Però el més important és que ha quedat palès que hi ha voluntat de canviar les coses."

Finançament del consorci en temps de crisi. L'aportació econòmica dels pobles que formen el consorci varia segons el cens: per damunt dels nou mil habitants, hi aporten 1.800 euros l'any; per sota dels mil habitants, hi aporten 300 euros l'any. Són xifres molt modestes. "Vam prioritzar que poguessin formar part del consorci tots els pobles de la DO i no volíem que l'impediment fos per motiu econòmic", segons que explica el batlle d'Alella, municipi que en l'aspecte econòmic ha fet una aportació molt superior als altres: "L'Ajuntament d'Alella hi ha aportat 50.000 euros aquest 2010, perquè creiem que el camí per promoure el vi de la DO és el consorci."

La crisi ha jugat una mala passada al finançament



Els quinze pobles que formen el consorci són:

Alella, Cabriels, el Masnou, la Roca del Vallès, Martorelles, Montornès del Vallès, Òrrius, Premià de Mar, Santa Maria de Martorelles, Sant Fost de Campsentelles, Teià, Tiana, Vallromanes, Vilanova del Vallès i Vilassar de Dalt. I els tres que no s'hi han adherit, de moment, són: Montgat, Premià de Dalt i Argentona.

d'aquesta nova entitat, perquè una vegada constituït el consorci es va demanar a la direcció general de Turisme de la Generalitat un Pla de Foment que havia de dotar-lo de 180.000 euros pels als tres anys vinents. Segons Francisco, aquest pla s'ha retardat un any, però té el compromís per escrit del departament de Turisme que la partida es concedirà el 2011.

La connexió en xarxa deixarà enrere el localisme. Aquest contratemps econòmic no frenarà la posada en marxa del consorci, que ja ha contractat

una gerent, Alejandra Lara, perquè comenci a treballar: serà el consorci qui al novembre assumirà l'organització de les Jornades Gastronòmiques del Raïm i del Vi de la DO Alella; a la tardor es començaran a oferir als ajuntaments que formen part del consorci cursos i jornades de tast, alguns per al públic en general i alguns altres per a restauradors; es treballarà en la confecció de la web del consorci, i també es prepararà la primera ruta temàtica, segurament la Ruta Romana, amb la participació de pobles com ara Montornès del Vallès, Vilassar de Dalt, Premià de Mar, Teià i Alella.



Ramon Raventós, Parxet: "Sempre estarem disposats a col·laborar-hi. Estem a la seva disposició, perquè utilitzin la nostra imatge com a imatge del territori."

Josep Maria Pujol-Busquets, Alta Alella: "Segurament, i sobretot, podem estar a l'aguait per aconseguir que la gent de la zona senti el vi com a part del seu paisatge."

Joaquim Batlle, Quim Batlle: "Si no hi ha cellers no hi ha consorci. Alhora, el consorci és un suport fantàstic per als cellers. A tots ens interessa que existeixi. És com un equip de futbol: cadascú fa la seva feina i el conjunt és qui guanya les lligues."

Joan Plans, Altrabanda: "Ambient, coneixement, cultura... portar el nom de la DO allà on anem."

Javier Marquínez, Castillo de Sajazarra: "Instal·lacions per ser visitades, vinyes, etc. La suggestió funciona: un tast de vi té

més encant si es fa en un celler que no si es fa en qualsevol altre lloc. Si això serveix per atreure gent als pobles de la DO, serà molt positiu, perquè aquestes persones hauran de menjar, hauran de dormir, compraran records, gastaran diners."

Joan Antoni Pérez Roura, Roura: "La imatge d'una zona vinícola molt prestigiada i antiga, cellers i vinyes per visitar, coneixement geogràfic de la zona i cultura vinícola."

També hem preguntat al batlle d'Alella i president del consorci, Andreu Francisco, què demanaria als cellers.

Andreu Francisco, batlle d'Alella: "Que fessin una aposta per la recepció de visitants als seus cellers. És important que es puguin visitar els cellers i es puguin adquirir allà mateix els seus productes. A mitjà termini aquest esforç anirà en benefici del coneixement del celler i n'incrementarà les vendes. Pel fet de ser venda directa, el celler incrementarà el marge de benefici també."



Formació
Disseny de pàgines web
Programació a mida
Manteniments informàtics
Reparació de PC's

Empresa de serveis informàtics

format@canalmaresme.com

Rambla d'Àngel Guimerà, 31 · Tel. 93 540 82 81



Farmàcia Bernal

C/Masnou, 30 · 08328 Alella · T. 93 540 03 83

TALLERS ALELLA

Miguel Alcalde i Fills, S.C.P

Treballs de manyeria en general i de forja

Serralleria, portes basculants
i automatismes de tota classe

Tancats metàl·lics i col·locació de bruc



CARRER DEL MIG. 19 · TEL. / FAX 93 555 21 43 · ALELLA



EPIDAURA

CENTRE DE PSICOLOGIA
I LOGOPÈDIA

C. El Masnou, 32

08328 Alella

T. 93 540 09 79

info@epidaura.com

www.epidaura.com

Galeries Alella . cl Santa Madrona, 8



Tel. 93 540 27 74

**PERRUQUERIA
LIOTRIC**

HOME I DONA

CN CONSTRUCCIONES
CASTRO-NOFUENTES S.L.

▪ rehabilitació
▪ manteniment

▪ reformes
▪ habitatge

Tels. 649 13 27 75 - 679 47 85 34

pujoladvocats
advocats i gestors administratius

**LA GESTIÓ INTEGRAL DEL SEU NEGOCI,
LA SOLUCIÓ GLOBAL PER LA SEVA LLAR**

Anselm Clavé, 5, baixos | Alella

Tlf. 93 540 89 24 | Fax 93 540 96 88

administracio@pujoladvocats.es | www.pujoladvocats.es



TALLER GRANÉ sc
Reparació d'automòbil Benzina i Dièsel
Manteniment i Revisions

● Canvi d'oli
● Posta a punt
● Nivells
● Filtres

● Bateries
● Amortidors
● Frens
● Revisió Pre ITV

carrer Comas, 12
telèfon 93 540 31 41



BAR - RESTAURANT
VINALLONGA

Rambla d'Àngel Guimerà, 28 - 08328 Alella - Tel. 93 540 01 26

Les Heures, 25
08328 ALELLA

el 9
PikiPoll

Menjars casolans de tot tipus

93 555 64 23



ALTA ALELLA

Cau d'en Genís • Tiana 08391 • Apartat de Correus: 61
Telf: 93 469 37 20 • Fax: 93 469 13 43 • www.altalella.cat

BONA FESTA DE LA VEREMA!

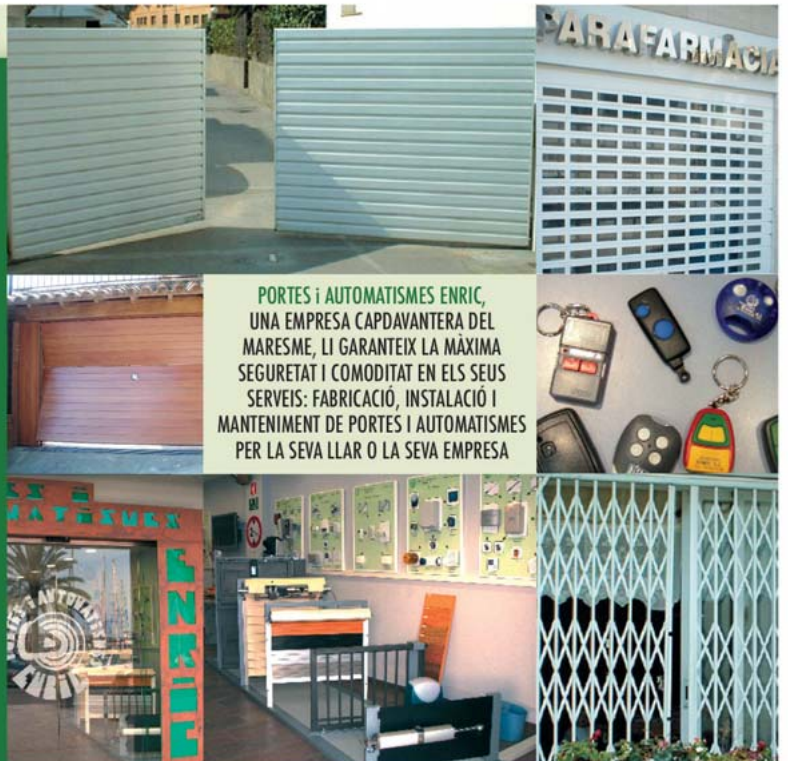


La Petita Mallorquina

Forn i Pastisseria

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

REPARACIÓ MANTENIMENT FABRICACIÓ INSTAL·LACIÓ



PORTES i AUTOMATISMES ENRIC,
UNA EMPRESA CAPDANTERA DEL
MARESME, LI GARANTEIX LA MÀXIMA
SEGURETAT I COMODITAT EN ELS SEUS
SERVEIS: FABRICACIÓ, INSTAL·LACIÓ I
MANTENIMENT DE PORTES I AUTOMATISMES
PER LA SEVA LLAR O LA SEVA EMPRESA

PORTES i AUTOMATISMES ENRIC S.L.

Tel. 93 555 93 88 • www.automatismesenric.com • info@automatismesenric.com

EXPOSICIÓ: Port Esportiu, local 77 · El Masnou (hores convingudes) FABRICA: Indústria, 14 · Polígon Industrial Buvisa (Teià)

SALA DE MOSTRES

Què pot aportar el seu municipi a la DO Alella?



Montserrat Sanmartí, alcaldessa de Sant Fost de Campcentelles. Amb més de 26 hectàrees dedicades a la vinya, Sant Fost és un dels municipis de la DO d'Alella més arrelats a la tradició del vi i la verema. Orientat al vessant més occidental de la Serralada de Marina, el raïm que s'hi cultiva generació rere generació ha servit per donar cos i color a molts dels vins més característics d'aquestes contrades. La pansa blanca i l'ull de llebre són dos dels principals raïms que hi podem trobar, i enriqueixen així la varietat de vins i raïms de la DO.



Pep Masó, alcalde d'Argentona. A partir de la lectura de les pàgines de Papers de vi, us ben asseguro que gairebé he pogut flairar l'aroma del raïm que creix a la nostra comarca, en perfecta harmonia amb el medi natural. Això sol ja és motiu per felicitar-vos. Argentona s'enorgulleix de pertànyer a aquesta comarca productora de bons sucus i estem convençuts que l'actual situació econòmica pot contribuir a tornar als orígens i a redespertar l'esperit de recerca del valor que tenen els nombrosos sòls argentonins, no treballats des de fa temps, oblidats i menystinguts amb el pas dels anys.



Oriol Safont, alcalde de Vilanova del Vallès. De l'enorme importància de les vinyes a Vilanova, ja quasi només ens en parlen les fotografies en blanc i negre. Tots els petits turons, que són les darreres arrugues orogràfiques de la Serralada Litoral abans d'arribar a la plana, eren sembrats de ceps que treballaven artesanalment els vilanovins. La DO Alella, que ha de defensar (i ho fa) un producte de qualitat, és la darrera oportunitat de recuperar un sistema econòmic important per si mateix, per revalorar el nostre paisatge i per saldar un deute històric amb els nostres orígens i la cultura catalana i mediterrània.



Joaquim Colomer, alcalde de Cabrils. El nostre municipi havia tingut un gran arrelament a les vinyes i ara ha entès la filosofia de donar suport al projecte del Consorci de la DO Alella al qual ens hem adherit. L'aportació de Cabrils a la DO és molt important i de gran implicació des de fa més de vint anys, atès que convidem a la Mostra Gastronòmica i d'Artesans de Cabrils, un esdeveniment conegut a tota la comarca i el país i que celebrem el mes d'agost, només els cellers de la DO d'Alella. És per aquest motiu que secundem qualsevol de les activitats lúdiques (tallers de tast, degustacions, debats...) i festives o accions de gran originalitat i participatives, lligades al món de la vinya, el vi i la gastronomia.



Montserrat Cobo, alcaldessa de Santa Maria de Martorelles. Com sabeu, les vinyes d'aquest municipi formen part de la producció dels vins Marquès d'Alella. La zona del Vallès Oriental és al vessant interior de la serralada, amb una orientació més obaga i un microclima més continental. Els vins hi són més àcids i enèrgics. L'aportació que pot fer el nostre municipi a la Denominació d'Origen Alella és procurar mantenir les zones de vinya com a tals en els planejaments urbanístics.



Lurdes Prims, alcaldessa de Vallromanes. L'objectiu que Vallromanes pertanyi a la DO Alella és donar a conèixer, a través de restaurants i actes populars organitzats per l'ajuntament, el nom d'uns vins amb denominació d'origen elaborats gràcies al cultiu d'una petita extensió de vinyes situades a Vallromanes, tocant la Serralada Litoral, que se sumen a la resta de vinyes del Vallès i del Maresme. D'aquesta manera, crec que a més de fer saber i donar a conèixer als nostres veïns la denominació d'origen, també fem extensiva la cultura d'un vi que ens identifica com a poble gastronòmicament català.



Joan Baliarda, alcalde de Premià de Dalt. A Premià de Dalt tenim fortes arrels comarcals i entenem que la DO Alella és una mostra més de l'excel·lent producció gastronòmica de què disposa el Maresme, una conseqüència més de ser una comarca amb un clima certament privilegiat. Al nostre municipi estem compromesos amb la DO i aquest compromís es reflecteix en el fet que servim vi i cava d'Alella en tots els actes que organitzem a l'ajuntament. Creiem que la promoció turística a escala comarcal és fonamental per a tots els municipis que integrem el Maresme. Ens cal promoure els nostres productes per donar-los a conèixer a l'exterior i revifar un turisme que a la comarca va molt més enllà del sol i la platja, perquè disposem de molts altres actius que, combinats, fan del nostre territori una destinació especial i diferent.



Daniel Cortés, alcalde de Montornès del Vallès. Montornès ha estat conegut històricament només pel seu potent motor industrial, però ara el projecte de recuperació del patrimoni municipal ha donat com a fruit la valorització d'una part important del nostre patrimoni arqueològic i natural. Al jaciment romà de Can Tacó hem d'afegir el projecte de recuperació del Parc Arqueològic i Natural Observatori de la Via Augusta, que vol convertir la muntanya en un parc natural amb propostes pedagògiques per conèixer la flora, la fauna i la transformació del paisatge. La torre de telegrafia Òptica del Telègraf, el refugi de Ca l'Arnau i la font de Santa Caterina són alguns altres valors culturals i naturals que tothom ha de conèixer, juntament amb els vins de la DO Alella.

Què pot aportar el seu municipi a la DO Alella?



Eduard Gisbert, alcalde del Masnou. Tinc el convenciment que cal fer un esforç d'imaginació i de feina per posar en valor el Masnou dins l'oferta cultural i turística de la DO, potenciant el Museu de Nàutica, les passejades, els edificis modernistes, la restauració, el port esportiu i el Centre d'Acollida Turística d'Alella, el Masnou i Teià (CAT).



Romuald Velasco, alcalde de Martorelles. Malgrat que la nostra població és petita en extensió (poc més de 3,6 quilòmetres quadrats) i que ha caminat més cap al sector industrial en detriment de l'agricultura del seu inici, encara conservem una part de les nostres vinyes, amb uns propietaris que inverteixen en futur gràcies a pertànyer a una denominació d'origen com la d'Alella. Això ha permès poder disposar a la nostra població d'un petit celler, Altrabanda, i que el nostre raïm es faci servir en els vins i caves de Parxet. És la nostra aportació al món del vi.



Andreu Fracisco, alcalde d'Alella. Des del municipi d'Alella ja fa força anys que treballem en la promoció dels vins de la DO. El vi i el paisatge de vinya són dos dels principals trets identitaris del nostre poble. Des de l'ajuntament hem encapçalat de manera compartida unes quantes iniciatives com ara les jornades gastronòmiques del vi i el raïm, el grau superior en gestió comercial i màrqueting del vi, el Centre d'Acollida Turística i, aquests últims dos anys, la creació del Consorci de la DO, un ens que agrupa quinze municipis i el Consell Regulador per la promoció conjunta del territori DO.



Llorenç Artigas, alcalde de Vilassar de Dalt. Històricament, Vilassar de Dalt ha estat terra de vins. I això es pot constatar amb l'existència de cellers com el de Can Bruguera i el de la fàbrica de Can Ribot. Amb la DO Alella es pot fomentar la recuperació d'aquesta activitat agrícola i es pot potenciar la difusió del nostre patrimoni arquitectònic, especialment dels nostres forns romans, que històricament han estat lligats a la Cella Vinaria. I, alhora, des dels nostres restaurants es pot afavorir el consum de vins de la DO Alella, com a part de la nostra activitat econòmica i la nostra cultura.



Albert Gil, alcalde de La Roca del Vallès. La Roca és el municipi de la DO Alella amb més sòl potencial per destinar-lo a la plantació de vinya, i amb una gran tradició agrícola de cereal i horta, que aporta una altra DO de qualitat, la mongeta del ganxet. La vinya i el vi, tradició mediterrània. Vinyes que existien i que es van perdre. Vinyes que s'han recuperat. Patrimoni natural i arqueològic, i un recent turisme de "shopping" que pot servir per projectar aquests visitants a conèixer la riquesa vinícola i enològica de la DO Alella. Sòls de sauló molt mineralitzats, clima interior més fred que retarda la maduració i que pot matisar les aromes de les varietats tradicionals i reforçar les d'origen centreeuropeu.



Josep Botey, alcalde de Teià. La relació de Teià amb el vi d'Alella és secular. Només cal veure les fotografies del començament del segle XX per adonar-se que les vinyes s'enfilaven cap als turons i, per tant, la importància de la producció vitivinícola a Teià. Avui és diferent, però ens sentim tan vinculats a la DO Alella com aleshores i la importància del jaciment de la Cella Vinaria, identificat com a centre de producció vitivinícola romà, datable el segle I dC, i el Centre d'Acollida Turística esdevindran un referent comarcal i nacional de l'expansió de la producció vitivinícola a la Laietània romana, directament lligat amb l'actual DO Alella



Jordi Ràmia, alcalde de Montgat. El paisatge ondulat i sinuós de les vinyes de Montgat, on ara hi ha els barris de Can Ciurana i Can Maurici, és un record del passat. El seu conreu es va substituir per l'activitat industrial i per la construcció, i vam perdre aquest segell d'identitat de la comarca del Maresme. Tot i que a Montgat el correu de vinyes s'ha perdut i actualment és una població residencial i de serveis, la tradició vinícola a la comarca es manté més viva que mai i pertànyer a la DO Alella és un orgull que ens fa treballar a tots plegats per donar a conèixer, a través dels restaurants i els actes populars, el nom dels vins i caves amb DO d'Alella elaborats pels pobles veïns. Des del nostre municipi fem extensiva la cultura d'un vi que ens pot identificar com a comarca a tot el món, associant tradició, modernitat i noves tecnologies en la producció d'un sector de l'economia emergent que es consolida a la nostra comarca amb un segell de qualitat.



Emili Muñoz, alcalde de Tiana. Tiana aporta, en primer terme, la presència al municipi de tres cellers dels sis de la DO Alella que generen la principal producció. Així mateix, Tiana organitza la fira Tast Tiana de promoció de la producció vitivinícola de la DO, que en el segon any s'ha consolidat com un esdeveniment important per la qualitat dels productes i per l'assistència de visitants. En una altra dimensió, i a més llarg termini, Tiana ofereix atractius per participar en un pla de la zona de promoció del vi i el cava integrat en una oferta de coneixement i fruïció del patrimoni ambiental, paisatgístic, històric i patrimonial. La riquesa natural de la serralada de Marina, les masies tradicionals, el conjunt arqueològic de Can Setromà, la Cartoixa de Montalegre, la casa, jardí i paisatges de Lola Anglada, l'Observatori d'Astronomia i la qualitat dels restaurants són un bagatge que de segur afavorirà el turisme gastronòmic, cultural, ambiental i del vi a la nostra bonica comarca.



AV¹⁹₀₆

ALELLA VINÍCOLA

ELABORACIÓ I VENDA
DE VINS, CAVES,
LOTS I REGALS

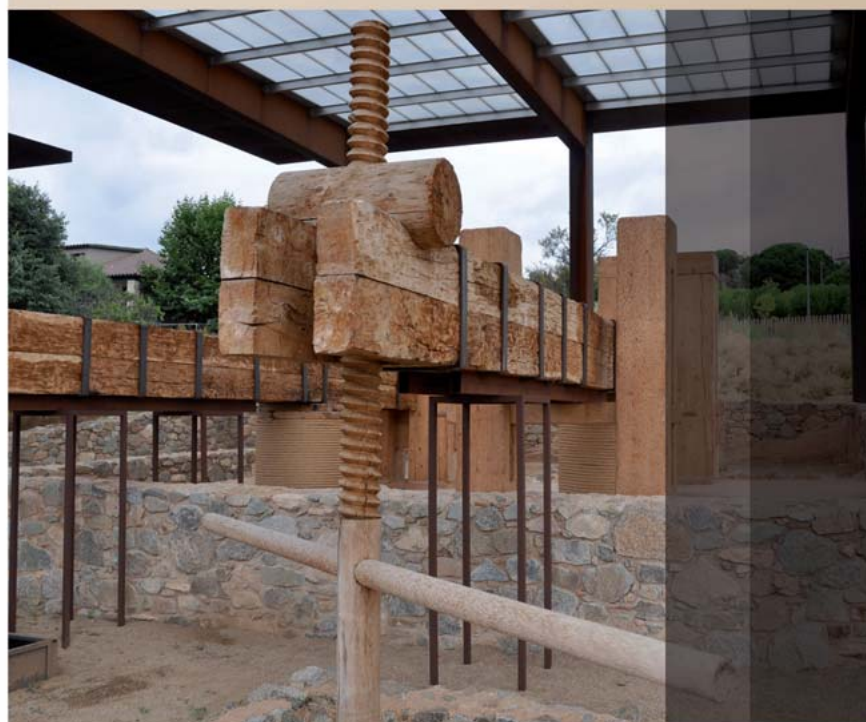
VISITES GUIADES A
LES VINYES DE MUNTANYA
I AL CELLER MODERNISTA

RESTAURANT
CELLER MARFIL
AMB CUINA PERMANENT

Rambla Àngel Guimerà, 62 (08328) • ALELLA - BARCELONA • Tel. 93 540 38 42 · Fax: 93 540 16 48 • e-mail: comercial@alellavinicola.com · www.alellavinicola.com

CAT Centres
d'Acollida Turística

Parc Arqueològic *Cella Vinaria*
La Romanització a Catalunya



Descobreix el celler romà!
Visita el Parc Arqueològic
Cella Vinaria

Oferim:

- Visites guiades
- Visites guiades teatralitzades
- Activitats educatives – Grups i escoles
- Vinalia Rustica
- Tallers d'enologia
- Tallers cuina romana
- Ruta del Vi
- Oficina de turisme
- Botiga
- Espai de degustació



Més informació i reserves a www.cella-vinaria.cat • Tel: 93-555-99-77

Hotel amb encant al cor de les vinyes

restaurant catalano-francès, especialitat en ànec



Menús dies laborables i cap de setmana. Menús per a grups

Avda. Sant Mateu, 5-9 • Tel. 540 78 57 • info@hotelportadalella.com / www.hotelportadalella.com



Per a alumnes de 4 mesos a 3 anys
Obert de 7.30h a 19h

Grups reduïts
Ensenyança activa

Programa d'aprenentatges primerencs
Anglès, piscina, música...

LLAR D'INFANTS, C/ VERDAGUER, 6 TEL. 93 555 64 07 ALELLA

El tast: vins negres de la DO Alella

La sommelier Rosa Vila ha tastat els onze vins negres que s'elaboren actualment amb Denominació d'Origen Alella. Acaba el tast satisfeta pel nivell dels vins i per la gratificació que li han donat. No se n'estranya. Al contrari, recorda que en aquest territori es feien vins negres abans que blancs



Rosa Vila és una sommelier amb una personalitat marcada per la seva relació des de petita amb la vinya familiar, la pagesia i el món del vi cooperatiu. És del món rural que beuen els seus records i és també d'aquest món que beu a l'hora d'analitzar i definir els vins. Té un nas privilegiat. I d'un temps ençà cerca la metàfora cada vegada més visual. Fins i tot en fa esquemes al seu inseparable quadern de tasts i projectes.

Trobareu les notes de tast en primera persona, per remarcar que és ella qui us parla i per fer més proper el tast. D'entrada, la sommelier comenta que el que busca sobretot és la filosofia que hi ha darrere de cada celler. Això vol dir, és clar, parlar del terror. El tast, a cara descoberta, es realitza en dues sessions (30 de juliol i 1 d'agost) a l'Espai Di.Vi d'Alella. Els vins es tasten per cellers. Primer els negres de Roura, després Alta Alella, Altrabanda i, per acabar, els negres de Marfil. Es dona una interessant coincidència, que caldria analitzar, i és el fet que tots els negres tastats, excepte els del celler Marfil, coincideixen en la graduació alcohòlica: 13 graus.

NOTES DEL TAST



Coupage 2008

Roura

merlot 50%
garnatxa 30%
cabernet sauvignon 20%
Nou mesos de criança en bóta,
13 graus

Vista: Color cirera amb rivets
violetes, àgil en copa, net i brillant.

Nas: A copa parada, hi trobo molta
fruita vermella, gerds. En canvi,
bellugant la copa apareix molt de
pebrot verd. I a mesura que passa
el temps, aquest pebrot arriba a
ser pebrot escalivat. Si fos un tast
a cegues, segurament diria que hi
predomina el cabernet.

Boca: Desapareix completament el
pebrot i apareix molta fruita vermella,
molt gustosa, a la part del davant del
paladar. Aquest sabor tira cap enrere
amb molta elegància. I al final apareix
l'acidesa, i és com si tinguessis
cireres a la boca. La fusta, no la
trobo, i millor que no la trobi.

Una vegada empassat el vi sí que
surt una nota astringent segurament
provinent de la fusta. Això em passa
quan agafo aire per segona vegada,
amb la boca buida, una vegada
tastat el vi. Aquest Roura té una certa
amargor final que recorda les nous.

Merlot 2007

Roura

merlot 100%
12 mesos de criança,
13 graus

Vista: Cirera més clareta, amb tons
vermellosos. Net, brillant.

Nas: Hi ha confitura de figues,
amb espècies (canyella, vainilla,
pebres...).

Es noten els dotze mesos de
criança. Si faig una segona
ensumada, hi trobo una nota de
pebrot verd.

Boca: Les aromes de criança són
molt evidents. Es noten els tanins



al primer terç dels laterals de la
llengua. Una nota verda (la merlot
és així). Quan m'he empassat el
vi trobo que em falta vi. Vull dir
que al final falta alguna cosa. Hi
predomina molt l'astringència, que
recorda la pruna negra, i per tot això
esperes més amplitud. L'acidesa,
l'astringència i les fruites estan ben
integrades al vi. I al davant de la
boca queda gust de fulla de tabac,
cacau i certes aromes terciàries.

3 Tres Ceps 2006

Roura

cabernet sauvignon 50%
merlot 30%
syrah 20%
15 mesos de criança,
13 graus

Vista: És el que té el color més clar
de tots tres Roura.

Nas: Té més fruita que no els altres
Roura i no hi trobo el pebrot. Està
molt ben compensat en aromes.
Dóna espècies dolces (gingebre,
cardamom..., asiàtiques per
entendre'ns) que són una mica
picants i una mica dolces. Hi trobo
molta canyella, també.

Boca: Molt complet, el vi m'arriba
fins al darrere. Amb una sensació
astringent molt ben integrada, com
si fos préssec o, més ben dit, pell
de préssec, fins i tot un préssec
amb vi. Al final apareix una fulla
de tabac molt lleugera, canyella i
regalèssia.



PS XTREM 2007

Alta Alella

petit syrah 100%,
13 graus

Vista:

Vermell cirera, amb pinzellades
violetes

Nas:

D'entrada apareixen aromes de
reducció, que recorden el fòsfor.
Ara, airejant-lo, treballant la copa,
el vi canvia radicalment: hi surt la
cirera d'arboç (dolça, vermella i
pastosa, amb un toc àcid), el torrat,
el fumat... Ha evolucionat cap al
món mineral.

Boca:

Té una entrada potent, amb una
astringència que recorda la fulla de
tabac, cacau, gra de cafè mastegat,
pebres... El trobo molt mineral i una
vegada empassat el mineral es fa
molt present: molt de sauló. Aquest
vi juga amb la combinació de molta
maduresa, per un cantó, i el torrat
de la fusta, per un altre. És un vi
amb un potencial de llarga durada
per estructura, acidesa, tanins,
fruita, etc. Penso que tindrà un bon
envelliment.

S XTREM 2007

Alta Alella

Syrah 100%,
13 graus

Vista:

Un vermell violeta que crida
l'atenció. Molt elegant.



Nas:

Sense remenar-lo dóna un record de
toffee molt agradable. És amorós,
és llaminer, convida a tastar-lo. Una
vegada remenat apareix amb molta
intensitat la vainilla, el sucre cremat
i la canyella. És molt expressiu.

Boca:

Dóna fruita vermella, espècies,
minerals... Al nas m'ha seduit tant
que voldria que a la boca esclatés,
però no acaba de fer-ho. Si l'hagués
de dibuixar, dibuixaria un rectangle
al centre de la llengua en el qual
noto una frescor que em recorda
els maduixots del Maresme. Per
tant, remet a la terra, i també es
remarca la maduresa del raïm a la
part de dalt de la boca. És un vi
amb un potencial de llarga durada
per estructura, acidesa, tanins,
fruita, etc. Crec que tindrà un bon
envelliment.

Parvus Negre 2008

Alta Alella

syrah,
13 graus

Vista:

Vermell cirera, amb pinzellades
violetes però no gaire intenses.

Nas:

D'entrada dóna floretes (violeta) i
amb el temps apareix la complexitat
aromàtica tant de flors com de
fruita: cirera, pruna... I hi noto al
fons de la boca uns tocs de rosa
vellutada. Mitja hora després de ser



a la copa surten aromes de cafè i torrats, també a la boca.

Boca:

D'entrada és un vi que sobta: molt mineral, estructurat, potent, que marca terror. Es tracta d'una syrah mineral, que evoluciona cap a la fruita. Així el vi s'amoroseix. Curiosament, en aquest cas la fruita no apareix al començament, sinó a mitja boca. I entre el mineral de la primera part de la llengua i la fruita del final, hi trobo una marcada sensació d'astringència. Als laterals de la boca, cap al final, també em dóna una certa amargor, elegant, lleugera, que arrodoneix tots els elements.

**Orbus 2006
Alta Alella**

L'etiqueta no especifica les varietats, 13 graus

Vista:

Vermell intens, gairebé grana.

Nas:

Un nas intens, que arriba a dalt de tot. És una aroma molt completa. Em recorda el codonyat i la pruna confitada. O sigui, no parlem de records dolcents, sinó de fruita cuita al bany maria.

Boca:

Ocupa tota la boca: llengua i paladar. Entra en boca carregant i pronunciant una gran varietat de fruita, se'n va pels laterals i puja pel paladar. És com una onada de les que agraden als surfistes, que dóna homogeneïtat al vi per tota la boca. Al final hi ha notes amargues, entre el cacau i les nous, que poden ser també gerds madurs però no sobremadurats. I hi trobo molta frescor de fruita fresca. Genera una salivació molt agradable, que fa que entrin ganes de continuar bebent. I a mitja llengua, hi apareix el record del sauló.



**Serralada de Marina 93 ceps 2008
Altrabanda**

sumoll 100%,
13 graus

Vista:

Vermell molt intens on apareixen rivets de color cafè.

Nas:

D'una intensitat que destaca. I el color de cafè al nas es converteix en toffee. Però aquest és només el primer pas, perquè després l'aroma es va fent més complexa i hi trobo sucre torrat, xocolata negra, vainilla, crema cremada... una delícia.

Boca:

Molt mineral ja d'entrada, i de seguida apareix la fulla de tabac. Surten uns tocs d'acidesa que s'amalgamen bé amb la frescor de la fruita madura i em fan salivar. Em recorda el torró de massapà, una aroma que també trobo al nas. Tenint el vi una estona a la copa, hi apareix de manera molt marcada la xocolata. Penseu que és un sumoll, una varietat en desús, difícil de treballar, i que no estem acostumats a tastar.



**Marfil Criança 2008
Alella Vinícola**

garnatxa negra
syrah
cabernet sauvignon
15 graus

Vista:

Color vermell de birret de cardenal.

Nas:

Hi trobo cireres amb licor i figues de coll de dama. Aquestes aromes evolucionen cap a una taronja confitada amb canyella i vainilla. És important separar l'alcohol de la fruita, perquè l'alcohol hi és molt present. Recomano servir aquest vi un pèl fred perquè l'alcohol no ens molesti.

Boca:

Entra fàcil i marcant territori, ens ensenya la seva astringència i el seu mineral. També apareix l'acidesa als costats de la boca. I una vegada ens l'hem empassat, ens deixa sal marina. És un vi amb una mineralitat salina.

**Vallmora 2007
Alella Vinícola**

garnatxa negra 100%
14 mesos de roure francès Allier,
14,5 graus

Vista:

És un vermell tirant a taronja. Això és propi de la garnatxa, que no dóna colors intensos.

Nas:

Fruites vermelles, madures, gairebé sucoses, de maduixetes, gerds, etc. Em recorda el pa amb vi i sucre.

Boca:

Per mi té astringència i mineral. Entra com un cavall al galop i queda travat a la boca, per l'astringència i la salinitat una mica amalgamades. Al final, una vegada empassat el

vi, queda una sensació agradable, fresca, que recorda un vi dolç, la maduresa de les cireres "cor de colom", sense ser apegalós, que em fa pensar que a aquest vi, o bé li falta temps en ampolla, o bé li sobra barrica.

**Ivori 2007
Alella Vinícola**

garnatxa
Syrah
Cabernet
14 mesos de roure francès Allier,
14 graus
Prové de les vinyes de les finques Vilavinyes, la Mulassa i Rials.

Vista:

Vermell amb tons lilosos i rivets de color cafè.

Nas:

Fruita i espècies. És llaminer i convida a beure'l. Aromes làctics de iogurt de llimona. Fins i tot diria que és com una macedònia de fruites vermelles (maduixa) i blanques (plàtan, llimona...) per fer-ne un batut, amb un polsim de canyella (fins ara tot eren branques i aquesta és en pols) i vainilla.

Boca:

Té un punt d'acidesa important que em dóna frescor i que em porta a la pell de taronja amarga. Apareix la llimona que arrodoneix el vi a tota la boca, amb algunes espècies, i el fa curiós i atractiu. Temps després d'haver-lo servit apareix a la part del darrere la fulla de tabac, que ens torna cap endavant, es converteix en una bola de cacau i ens omple de noves sensacions.

Vull destacar que aquest vi ha obtingut la medalla d'or tres anys consecutius al concurs mundial de Brussel·les. I això és molt difícil.



ALUMINIS TÈCNICS ALELLA

Plaça Antoni Pujadas, local 8 Tel. 93 540 84 00 ALELLA

Distribuidors
oficials
SOMFY
SISTEMA EUROPEU



“Cal Chechu”

Geladeria · Cafeteria · Sopars freds

Plaça Antoni Pujadas Local 10B - Alella (Can Vera)
Tel. 93 555 60 60

la tintoreria

Plaça Antoni Pujadas, 7 · Tel. 93 540 84 19 · latintoreria@yahoo.es



imson

Sistemes Informàtics

Solucions en sistemes informàtics
Connexió a internet-estudis
Instal·lacions de xarxa
Eliminació i protecció de virus
Seguretat, domòtica i control
Reparació d'ordinadors

SERVEIS URGENTS

PER A EMPRESES I PARTICULARS: imson@telefonica.net
Telf/Fax: 93 540 83 38.-Mòbil·l: 635 478 410

LA PAPERERIA

- Material escolar i d'oficina
- Premsa i Revistes
- Llibreria
- Laminadores
- Juguets
- Regals i complements
- Fotocòpies blanc i negre / color

- Enquadracions
- Plastificacions
- Servei de Fax
- Ferrament de llibres
- Embolcall de regals
- Segells de goma
- Llibres per encàrrec

ALTRES SERVEIS

- Recàrregues telefòniques
- Organització d'aniversaris
- Serveis d'impremta
- Dies temàtics
- Arranjament de roba

Pl. Antoni Pujadas, 10 (Alella, Can Vera) · Tel. 93 540 18 15 · 93 540 92 68

Alicia Saez

Nova, pràctica, còmoda a l'entrada del poble
fàcil aparcament

Perruqueria UNISEX



CANVI D'IMATGE
ASSESSORAMENT

Hores convingudes
SOL UVA

Dimarts a divendres
de 9 a 13 h 15 a 19 h.
Dissabtes a 8 a 14 h.

Plaça Antoni Pujadas i Nirell, 9 A
93 555 64 09

CLINICA DENTAL

Vera

Dr. Jose M^e Araujo

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

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

Plaça Antoni Pujadas n^o 14 Tel. 93 555 49 71

20% dte. en tots els tractaments

PARK

AUTOESCOLA

www.autoescuelapark.com

- Accés immediat a les classes de cotxe, sense llistes d'espera
- Cursos de ciclomotor setmanals
- Instal·lacions i vehicles nous
- Recollim a domicili
- **Al juliol, cursos intensius**

Plaça d'Antoni Pujadas, 11
TEL. 93 555 51 15
08328 ALELLA



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



ENGEL & VÖLKERS



BODEGAS
CASTILLO DE SAJAZARRA
 RIOJA ALTA - ESPAÑA

40

ANYS A RIOJA,

**ARA TAMBÉ A LA
 DO ALELLA**



EL SOL, EL AGUA, LA TIERRA Y EL TRABAJO TRANSFORMAN LA UVA EN UN PRODUCTO LLENO DE LUZ Y SEDUCCIÓN

EN EL SIGLO I - EL VINO DE ALELLAYA HABIÁLEGADO A ROMA - POMPEYAY OTRAS CIUDADES DEL IMPERIO - FUE CITADO Y ENSALZADO POR PLINIO EL VIEJO Y MARCIAL - QUIENES LOS BAPTIZARON CON EL NOMBRE DE VINVM IAEATANI O VINOS LYETANOS

Color pajizo brillante. Aroma elegante, expresivo: fruta madura, cítricos y notas tropicales. En boca se muestra graso, fresco, complejo y persistente

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





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

“Volem fer vi tal com el feien els romans”

Als equipaments culturals és tan important disposar d'infraestructura i mitjans com d'una gestió duta a terme per professionals coneixedors del camp que trepitgen. Tanit Didàctica i Difusió Cultural, empresa maresmenca dirigida per Paula Lloret i Gonzalo Berger, és l'encarregada de gestionar, entre altres espais, el Parc Arqueològic Cella Vinaria CAT, i han donat forma a la Vinalia Rustica, el tret de sortida de les Festes de la Verema d'enguany

Conèixer és estimar. La Paula és una antropòloga nascuda a Teià. En Gonzalo és de Vilassar de Mar i és arqueòleg. Tots dos han recorregut les muntanyes i els pobles del Maresme i coneixen a fons la comarca i el seu generós patrimoni. Conscients del potencial cultural i de la necessitat de donar-lo a conèixer, van decidir crear una empresa com a forma de generar riquesa ajudant a la preservació i difusió del patrimoni, i per donar una imatge del Maresme que anés més enllà del tòpic del turisme de platja. Així va néixer Tanit, batejada amb el nom de la deessa fenícia de la fertilitat i la fecunditat que els ibers van fer seva. Tanit es dedica a l'organització de tallers i activitats didàctiques, i ofereix serveis professionals relacionats amb la gestió i conservació del patrimoni. Des de fa alguns mesos, Tanit s'encarrega de la

gestió del Parc Arqueològic Cella Vinaria CAT (Centre d'Acollida Turística) i, des del juliol passat, de l'Oficina de Turisme d'Alella.

–Tres anys de feina us deuen haver donat una certa empenta i us deuen haver permès posicionar-vos en el món de la gestió professional de la cultura, que al nostre país no sembla una tasca fàcil, oi?

Tot i que la situació econòmica actual no hi ajuda, les administracions han respost amb interès a les nostres propostes des del principi. Als centres d'ensenyament va costar una mica entrar-hi, probablement per la inèrcia que tots tenim d'anar a buscar les coses lluny de casa. Ara tant els uns com els altres tenen l'hàbit de treballar amb Tanit, i en tres anys el projecte s'ha consolidat prou al baix Maresme. A més dels tallers i serveis que oferim, ens encarreguem de la gestió d'uns quants equipaments, com ara el Parc Arqueològic Cella

La xarxa CAT

Els CAT (centres d'acollida turística) són una iniciativa del Departament d'Innovació Universitats i Empresa. El de Teià va ser el primer dels deu que funcionaran abans del final de l'any. Cadascun dels CAT tracta de manera temàtica un aspecte relacionat amb el territori de Catalunya: si el de Teià se centra en la romanització de Catalunya, el de Sallent es basa en la industrialització i l'obrerisme, i el de Berga en la Patum i les festes tradicionals. Tots disposen d'una recepció amb l'oficina de turisme, un espai museïtzat, botiga amb marxandatge i productes locals, a més d'un espai de degustació on s'ofereixen productes de la terra o una mostra de la cuina local.



Vinaria CAT, l'Oficina de Turisme d'Alella, el Clos Arqueològic de Can Modolell a Cabrera de Mar, el Museu de Conquilles Cau del Caragol a Vilassar de Dalt...

–Per realitzar i coordinar tantes activitats i centres, disposeu de molt personal?

Tanit és una empresa jove i dinàmica que aposta per la qualitat del servei. Per això el nostre equip és multidisciplinari i és format per historiadors, arqueòlegs, arquitectes, restauradors i tècnics en gestió del turisme cultural. També tenim la col·laboració d'associats i personal extern en les àrees de disseny gràfic i comunicació.



elements importants de la gestió ha estat posicionar l'equipament com a referent turístic i cultural al territori. Amb tot, mirem de potenciar les possibilitats del CAT i la Cella Vinària, un conjunt on veiem moltíssimes possibilitats, molt lligat a la cultura i al territori: el jaciment, un petit espai museïtzat, la botiga, l'espai de degustació i l'oficina de turisme. Tot queda molt ben travat: l'antiga cultura romana, la cultura maresmenca actual i els vins de la DO Alella, un nexa d'unió perfecte entre totes dues. A Laietània, el vi era un dels motors econòmics de la zona, i dos mil anys després continua tenint importància.

—Tanit també gestiona l'Oficina de Turisme d'Alella, un equipament molt diferent del CAT.

L'Ajuntament d'Alella ens va proposar gestionar l'oficina de turisme arran de la nostra feina al CAT. Aprofitant la força d'Alella com a municipi, podem treballar en xarxa, un plantejament que considerem imprescindible. Es tracta d'una oficina de turisme dinàmica i amb serveis innovadors que busca la qualitat i defuig el turisme de massa.

—Quins són els plans de Tanit respecte al Parc Arqueològic Cella Vinària CAT?

Continuar consolidant i posicionant l'equipament com a referent turístic i cultural al territori i apostar per la qualitat del servei. En aquesta línia de treball, en un futur més o menys proper voldríem continuar millorant la museïtzació del jaciment de la Cella Vinària i consolidar l'agenda cultural l'any 2011, centrant-nos en una oferta que relacioni gastronomia i arqueologia.

—Hi haurà novetats al jaciment, doncs.

Sí. El jaciment no s'ha exhaurit, hi ha zones sense estudiar que ens poden aportar nova informació. També seria important continuar millorant la reconstrucció de l'antic celler romà, perquè és únic en la seva tipologia a Europa. A més, ens agradaria donar una empenta a un altre projecte que es desenvolupa ara mateix, la vinya experimental.

—Vinya experimental? Expliqueu, sembla interessant...

Conjuntament amb Alella Vinícola i el futur Centre de Recerca del Vi a l'Antiguitat, volem fer vi tal com el feien els romans. Conrear varietats de raïm antigues en uns terrenys adjacents a la Cella Vinària, veremar i fer vi de la manera més semblant a la dels romans, reproduir les tècniques que coneixem de llavors i els productes i eines que empraven. Aquest vi, el podríem comercialitzar al Parc Arqueològic i seria un producte exclusiu: fer vi com es feia fa dos mil anys, al lloc on es feia fa dos mil anys. És un pla a mitjà termini, evidentment, i portarà molta feina, especialment quant a la recuperació de les varietats antigues de raïm, molt anteriors a la nostra pansa blanca. És un procés que requerirà temps i investigació.

A Tanit no els falten idees. Els agrada la feina que fan i creuen en el projecte que desenvolupen. I això és important a l'hora de tirar endavant una empresa. Esperen complir molts anys de gestió del patrimoni. I poder-ho celebrar amb vi produït a l'estil laietà.



—El CAT és l'equipament de més entitat que gestioneu. Com és que Tanit va fer-se'n càrrec?

Per gestionar-lo en aquest primer període de consolidació del projecte, la Mancomunitat de Serveis Intermunicipals del Masnou, Alella i Teià va confiar en una empresa local amb experiència com és Tanit, des de la qual ens hem implicat a fons en la gestió de la infraestructura: amb l'objectiu de dinamitzar l'equipament desenvolupem l'agenda cultural del 2010, composta per més d'una trentena d'esdeveniments, el més important dels quals és la I Festa de la Vinalia Rustica. Un altre dels

TOT QUEDA MOLT BEN TRAVAT: L'ANTIGA CULTURA ROMANA, LA CULTURA MARESMENCA ACTUAL I ELS VINS DE LA DO ALELLA





De Antaño
mobles • antiguitats • decoració



Tel. 93 540 30 09

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



Sylvie
MODA I COMPLEMENTS

Balmes, 4 · Alella · Tel. 93 555 13 90

L.E.S.
IDIOMES

www.lesidiomes.com

- Esplai (tallers, jocs, curs de natació...) per a nenes i nens de 4 a 8 anys
- Colònies en anglès per a nenes i nens de 6 a 12 anys (estada de dues setmanes a la comarca de La Selva)
- Cursos intensius per a nens, joves i adults
- Viatges lingüístics (Anglaterra, Estats Units, Canadà, Irlanda...)

Sant Isidre. 13 · 08328 Alella · Tel. 93 540 15 24 · Fax: 93 555 41 90

THE NATURAL ONE®

Transtorns de la Pella que podem tractar

Reaccions cutànies deguda a la radioteràpia i quimioteràpia

Dermatitis seborrèica

Psoriasis

Acné

Menopàusia

Transtorns circulatoris

Realimentació tissular

Tonificació muscular

Ayurveda

Nadons amb pells atòpiques

Pell grassa seborrèica amb tendència a l'acné

Embaràs Post-part

Desequilibris del PH degut als fàrmacs

Pell seca i sensible

Pell atòpica

Rosacea

Xerosis

MIMA'T UNA MICA

Pilar XARRIÉ

93 540 02 51

Som al 1er 1a del Passatge Cal Músic nº 1 (entre "la Caixa" i "Can Duran")

ESTÈTICA TRACTAMENTS PERSONALITZACIÓ

ALELLA INDUSTRIAL

La manera més segura i econòmica de tractar l'aigua de la seva piscina.

Electròlisi salina, el tractament natural per a la seva piscina.

Un equip per a cada mida

5% d'estalvi d'aigua

Darrera tecnologia

Gran poder de desinfecció

Manteniments

Aplicacions industrials

Electròlisi salina especial per a spas

C./ Africa, 3 - 08328 - ALELLA - Tel. 93 540 5741 Dep.Tècnic: 610 27 64 03

FABRICACIÓ PRÒPIA, MOBILIARI DE CUINA, BANY, MENJADOR, DORMITORI, VESTIDORS, ARMARIS A MIDA, PORTES D'INTERIOR...



nc nocu
FUSTERIA EBENISTERIA
des de 1979

C/ Escultor Llimona, 7 - 08328 Alella
Tel. i fax: 93 540 22 90 - 606 66 32 69
nocu@telefonica.net

DAVANT DEL PEATGE D'ALELLA



CUIMOBAL

C/ Jacint Verdaguer, 79 · Premià de Mar
Tel. 93 751 11 03 · 606 66 32 69
cuimobal@telefonica.net



WWW.NOCU.EU



DOG SHOW-ALELLA

PERRUQUERIA CANINA
COMPLEMENTS
ALIMENTS

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

Jordi

peruqueria i estètica

Un espai d'estètica
per tenir cura de la teva imatge

- Servei d'assessorament personalitzat
- Tractaments capilars
- Productes cosmètics per a homes
- Higiene, hidratació i purificació facial
- Manicura i depilació
- Massatge anti-estrès, esportius, estàndards i específics



C/ Comas, 4 · 08328 Alella (BCN) · Tel. 93 555 62 03 - 615 24 50 05



MARQUÉS DE ALELLA

PARXET S.A MAS PARXET - 08391 TIANA (BARCELONA) TEL. 93 395 08 11 - FAX 93 395 55 00 parxet@parxet.es - www.parxet.es



BITXOS VETERINARIS

BOTIGA • PERRUQUERIA • SPA
93 540 63 62 • 622 33 01 77

Carretera d'Alella 12 • 08328 Alella
www.bitxos.info • info@bitxos.info

dilluns - divendres 9.30 - 20 hs
dissabte 9.30 - 13 hs

No tanquem als migdies

P PARKING PRIVAT CLIENTS



Catalunya, un país d'Europa

Cafè amb Felip Puig,
Secretari General Adjunt de CDC
i Diputat al Parlament de Catalunya.

Presentació de l'acte a càrrec de
Cristina Xatart i Alzina, Candidata de CiU
a l'Alcaldia de l'Ajuntament d'Alella.

Dissabte 25 de Setembre a les 11h a la Plaça de l'Ajuntament

US HI ESPEREM!

comença el canvi



www.ciu.cat

Receptes de l'any vinícola 2009-2010

**Selecció de receptes extretes
d'entre totes les que us hem
ofert aquest any vinícola**

Una revista dedicada al món del vi aniria coixa si no tingués en algunes de les seves pàgines el bo i millor de la cuina del territori: ni la cuina pot prescindir del bon vi, ni el vi de la bona cuina. Són una parella de fet, que es necessiten per mostrar el millor de si mateixos. I és per això que la paraula gastronomia ho engloba tot: cuina i vi.

Durant aquest any vinícola 2009-2010, Papers de Vi ha proposat una secció de plats variada i amb intencions diferents: des d'una representació de receptes dels restaurants que van participar en les Jornades Gastronòmiques del Raïm i del Vi d'Alella (PdV núm. 3 / Nadal 2009) fins a un primer plat, un segon i les postres del restaurant 1789 d'Alella, propietat dels germans Francisco

i José Luis Aguilar, un dels més reputats del municipi (PdV núm. 4 / Hivern 2010), passant per quatre plats protagonitzats pels pèsols del Maresme, el caviar verd (PdV núm. 5 / Primavera 2010), i per quatre receptes que han pogut tastar els assistents aquest agost de la Mostra Gastronòmica de Cabriels (PdV núm. 6 / Estiu 2010).

Us oferim una selecció de vuit receptes extretes d'entre totes les que us hem ofert aquest any vinícola. Una cuina variada amb entrants, segons i postres, que combina plats de cuina d'avantguarda de restaurants emblemàtics del Maresme i del Vallès Oriental amb receptes delicioses arrelades en la cuina popular d'aquest territori. I totes les propostes culinàries s'han maridat amb vins de la DO Alella.

Copa de Parxet Brut Nature amb gel de nabius del restaurant Mas de Sant Lleí de Vilanova del Vallès





1 - FOIE POELÉ AMB CAMEL DE VI I TORRADA DE RAÏM

Restaurant: Les Terrasses (Alella)
Xef: Brice Lacoume

Ingredients:

Vi negre d'Alella
Prunes d'Agen
Pa de panses
Un tall de foie per persona
Sal
Pebre
Greix d'ànec

Elaboració:

- Per a la salsa, preparem una reducció de vi negre d'Alella amb prunes d'Agen.
- Elaborem les torrades fregint un parell de llesques de pa de panses en greix d'ànec.
- Salpebrem el foie i el marquem pels dos cantons en una paella molt calenta.
- Decorem el plat fent una base amb el caramel de vi i muntem el foie sobre les torrades.

Declaracions del xef:

Hem volgut fer aquest plat amb foie, que és l'especialitat de la casa, i combinar-lo amb vi. Ho hem fet amb caramel de vi perquè el dolç sempre funciona molt bé amb el foie i amb l'ànec en general.



2 - COCA DE CEPES, CEBA CONFITADA I ENCENALLS DE FOIE

Restaurant: 1789 (Alella)
Xef: Francisco Aguilar

Ingredients:

30 grams de pasta de full
1 ceba de Figueres
90 grams de ceps frescos
10 grams d'encenalls de foie

Elaboració:

- Couem la pasta de full al forn a uns 170 graus durant 5 minuts o 8, aproximadament.
- D'una altra banda, posem a confitar la ceba tallada a juliana amb oli de gira-sol i espècies (romani, farigola, llorer...).
- Netequem els ceps, els tallem a dauets petits i els saltem en una paella amb oli d'oliva verge extra, sal i pebre.
- Un cop tot preparat, posem la coca de base, al damunt la ceba ben escorreguda amb els ceps i més tard hi afegim els encenalls de foie.

Maridatge (per José Luis Aguilar): Marquès d'Alella Allier.

"Es tracta d'un vi gras i untuós, una chardonnay fermentat en barrica, amb cos i que dona molt volum a la boca. Encaixa molt bé en el conjunt que formen la coca amb la ceba i el foie".





3 - PÈSOLS AMB SÈPIA I PATATES (PLAT DE MATARÓ)

Restaurant: Sant Jaume (Argentona)
Xef: Concepció Montasell

Ingredients:

1 sèpia de 500 grams
500 grams de pèsols desgranats
3 cebes tendres
2 alls tendres
Tomàquets
1 got de vi blanc d'Alella
1 got petit d'oli d'oliva
1/2 litre d'aigua amb sucre
300 grams de patates
Sal

Per a la picada:

50 grams d'ametlles i avellanes
1 tros de nyora
1 gra d'all
Julivert

Elaboració:

- Posem l'oli d'oliva i la sèpia tallada a trossos en fred en una cassola. Quan s'hagi consumit l'aigua de la sèpia, hi afegim les cebes i els alls tendres i, tot seguit, el tomàquet ratllat. Una vegada cuit, ho reguem amb vi blanc i ho deixem reduir.

- Aboquem els pèsols i les patates i salem tot plegat. Ho cobrim amb l'aigua amb sucre. Quan la sèpia estigui tova, hi afegim la picada. Quan ho servim, podem acompanyar-ho amb allioli.

Per fer la picada:

Piquem les ametlles, les avellanes, la nyora, l'all i el julivert en un morter i ho desfem amb una mica d'aigua.

Maridatge (per Concepció Montasell): Marquès d'Alella Pansa Blanca. La combinació de la dolçor del pèsol amb el final sec del vi deixa a la boca un gust molt lleuger. Això fa que es complementi molt bé amb el plat: un vi de la DO Alella en perfecta conjunció amb els pèsols del Maresme.



4 - GUATLLES ROSTIDES AMB RAÏM CAMEL·LITZAT

Restaurant: El Racó de Sant Feliu (Vilassar de Dalt)
xefs: Cristina Carbonell i Xavier Sabaté

Ingredients (per a 4 persones):

4 guatlles grosses
1 bossa d'escalunyes
1 pot de raïm (sense pell ni llavors)
1 litre de brou de pollastre
Vi Altrabanda Pas de les Bruixes
Sal
Oli d'oliva
Raïm
1 cullerada de sucre
Un xic de mantega

Elaboració:

- Socarrimem les guatlles al foc per treure les restes de plomes que hi puguin quedar. Tallem les guatlles en quatre parts, les fem en una cassola amb un xic d'oli i les rostim fins que estiguin ben daurades.

- Fem el mateix amb les escalunyes i, una vegada daurades, tornem a ficar les guatlles a la cassola i hi afegim un bon raig de vi que deixarem reduir. Després hi afegim el brou. Ho deixem coure 15-20 minuts i, un cop llest, salpebrem.

- Per fer el raïm, posem sucre i aigua en una paella al foc amb la mantega. Passada una estona, hi afegim el raïm i deixem que es caramel·litzi.

Declaracions del xef:

Hem volgut fer aquest plat amb un producte típic de la tardor com és la guatlleta. A les guatlletes, els va molt bé el raïm perquè els suavitza el gust. I, a més, és un plat amb molta bona presentació als ulls i que fugi d'opcions més tradicionals com el pollastre i el conill.





5

5 - LLOM DE BACALLÀ CONFITAT AMB CREMÓS DE PÈSOLS I OLI DE BOTIFARRA NEGRA

Restaurant: El Terral (Vilassar de Mar)
Xef: Judit Verde

Ingredients per a quatre persones:

4 lloms de bacallà de 250 grams
1 litre d'oli d'oliva
200 grams de pèsols
1 porro
50 grams de mantega
100 mil·lilitres de nata líquida
100 grams de botifarra negra
100 mil·lilitres d'oli d'oliva

Elaboració:

- Confitem els lloms de bacallà submergint-los en l'oli d'oliva i deixant-los a foc molt suau durant uns vint minuts; un cop cuits, els reservem.
- Per al cremós: Posem a ofegar els pèsols, el porro tallat en juliana i la mantega en una cassola tapada a foc suau durant uns deu minuts. Passat aquest temps, hi afegim la nata i ho deixem coure cinc minuts més, ara ja sense tapar. Quan ja estigui cuit ho triturarem tan fi com sigui possible i ho reservem.
- Per a l'oli: Posem a confitar la botifarra negra en l'oli d'oliva durant uns deu minuts. A continuació, ho triturarem fins a obtenir un oli espès.
- Posem al plat una base del cremós de pèsols; a sobre situem el llom de bacallà confitat i acabem cobrint lleugerament el llom amb l'oli de botifarra negra i fent un cordonet al voltant del bacallà.

Maridatge (per Rosa Vila): Alta Alella Parvus Rosé.

"Si volem sensacions més potents, és el vi ideal per a aquest plat. El bacallà confitat amb els pèsols és untuós, però alhora tenim la nota mineral del bacallà, la sal pròpia. Acompanyant-lo amb el Parvus Rosé, de cabernet sauvignon, la seva estructura i les fruites vermelles ens donaran un resultat amb què potenciarem el conjunt del plat."



6

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

Restaurant: Ca l'Estrany (Cabrils)
Xef: Miquel Sala

Ingredients:

4 quilos de cua de bou
4 pastanagues grosses
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. Premsem 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 (per Gemma Ferran): 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.



7



8

7 - ESCUMA DE COCO AMB CHOCOCRISPIES:

Restaurant: 1789 (Alella)
xef: Francisco Aguilar

Ingredients:

½ litre de polpa de coco
½ litre de nata líquida
Quantitat suficient de sucre de llustre amb toc de vainilla
Quantitat suficient de chococrispies

Elaboració:

- Posem a escalfar al foc la nata amb el sucre i la polpa de coco sense fer-ho bullir.
- Un cop dissolt el sucre, ho reservem a la nevera fins que estigui ben fred.
- Un cop fred, ho posem dins el sífó ISI i hi carreguem dues càpsules de gas.
- Col·loquem l'escuma dins una copa Martini amb una base prèvia de chococrispies i més tard ho cobrim tot amb més chococrispies. Es pot decorar amb menta, móra, grosella, gerds...

Maridatge (per José Luis Aguilar): Marfil Molt Dolç.

"El coco és una fruita tropical que fa un contrast molt maco amb la xocolata. Aquest vi és tan dolç que recorda la mel, i la mel lliga molt bé amb la xocolata. Té un punt d'acidesa que li dona una vivesa extraordinària i el fa molt agradable en combinació amb aquestes postres".



8 - COULANT DE XOCOLATA AMB CREMA D'ESPÈCIES

Restaurant: Can Rin (Cabrils)
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
½ 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 (per Gemma Ferran): 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.

El Nou RESTAURANT
Can Doctor



Cuina creativa de temporada
Cuina per Celiacs


www.elnoucandocor.com



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

ANNA PONS ABELLA

Osteòpata
Diplomada en fisioteràpia
Col·legiada 4001



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

OSTEOPATIA ALELLA

El Jardí de Cam Salellas



Arranjaments florals a:
restaurants, jutjats,
esglésies

- flor natural i seca
- plantes
- objecte de regal
- rams de núvia
- corones

Ma. Victòria Ruiz i Bruy
FLORISTA

c/ Santa Eulàlia, 2
baixos local A 08328 ALELLA
Tel. 93 540 29 52 Fax. 93 555 04 16

CENTRES D'ATENCIÓ PSICOLÒGICA I PSICOANÀLISI

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

Alzina 44, 1r 2a
08024 Barcelona (Gràcia) Rosaleda 41, 2n 1a
08328 Alella

649 45 76 22 93 555 16 28

ARREL

www.arrel.com

Rambla d'Àngel Guimerà, 56 · Tel. 93 540 14 65

CENTRE VETERINARI ALELLA



Horari:
De 9.30 a 14h i de 16.30 a 20h
Dissabtes de 10 a 14h
vetcabrils@telefonica.net

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

GR CORREDORES

CORREDURIA DE SEGUROS GONZÁLEZ & RICART, S.L.

Si estàs interessat en fer una assegurança, truca'ns al 93 540 70 53, envia'ns un fax al 93 555 28 28, o escriu-nos un correu a info@grcorredores.com

- Professionals des de fa 30 anys
- Fem assegurances de vehicles, llars, petites i grans empreses, salut, etc...
- Col·laborem amb les principals companyies del mercat: Allianz, Axa, Catalana Occident, Mapfre, Mútua Madrileña, Vitalicio, etc...

ca
Companyia d'Alella
CELLER I TAVERNA

www.ciadalella.com www.ciadalella.com

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

UN VI DIFERENT QUE NO ET DEIXARÀ INDIFERENT

WWW.SERRALADADEMARINA.COM



A L'ALTRA BANDA DE LA MUNTANYA...

ALTRABANDA

EL CELLER DE MARTORELLES.

ALTRABANDA, SCP

C/AGRICULTURA, 34

MARTORELLES

TEL. 93 570 45 34



PERRUQUERIA I ESTÈTICA CANINA

EL SERVEI INTEGRAL PER A LA TEVA MASCOTA

**FINANCEM LES TEVES GRANS
COMPRES FINS A 6 MESOS
SENSE INTERESSOS!**

Doctor Corbera, 22 · Tel. 93 399 11 10



GAUDEIX D'UN AMPLÍSSIM VENTALL DE SERVEIS:

- Bany
- Desparasitació
- Tall comercial o de competició
- Tall a tisora o a màquina
- Trimming, stripping
- Tractaments del pèl i de la pell
- Tints
- Pedicura
- Recollida i lliurament a domicili gratuïts
- Servei de guarderia
- Accessoris, complementis i pinsos

Espai Di.Vi - Enoteca



Un lloc únic, al centre d'Alella, on gaudir dels nostres vins i d'una acurada selecció de tastets i delicatessen (ibèrics, formatges, foies,...)

Menú Tast Di.Vi : 25€ (Iva Inclòs)

Divendres i Dissabte Nit

Espai Di.Vi ofereix la possibilitat de fer reserves
PER A GRUPS també altres dies de la setmana

**Prèvia Reserva
Particular & Empresa**

GC 1738

Manors & Cellars – Passeig Antoni Borrell, 1 – 08328 Alella

Tel. 93 555 28 84 – info@manorsandcellars.com

Manors & Cellars (Mansions & Cellers)

Organització d'Esdeveniments i Enoturisme

A Manors & Cellars som especialistes en l'organització de tot tipus d'esdeveniments personalitzats i amb distinció

Per a Particulars: Aniversaris, Casaments, Festes Privades,...

Per a Empreses: Reunions, Convencions,...

Disposem d'una acurada selecció d'Espais especialment per la zona d'Alella i El Maresme

- **Espais per a Celebracions**
(Masies, Cellers, Castells, Finques,...)
- **Hotels amb Encant**
- **Càtering**
- **Activitats Enoturístiques:**
 - Tallers de Tast
 - Visites a Cellers
 - Activitats relacionades amb la Verema
 - Passeig amb Segway per les Vinyes
 - Taller Modernista



Pneumàtics Hnos. Rojas

Pack de 4 llantes de 17" + 4 pneumàtics a 1.040 €

Pack de 4 llantes de 19" + 4 pneumàtics a 1.170 €

AQUESTS PREUS INCLOUEN VÀLVULA, EQUILIBRAT I IVA EN PNEUMÀTICS 225/45X17" I 225/40X18"



7,00 X 15"
7,50 X 16"
7,50 X 17"



7,50 X 17"
8,00 X 18"
8,00 X 19"



9,00 X 19"
10,00 X 19"



7,00 X 16"
7,50 X 17"
8,50 X 18"
8,00 X 19"



8,00 X 17"
8,50 X 18"
8,00 X 19"
9,50 X 19"



6,00 X 15"
7,50 X 16"
7,50 X 17"



7,00 X 15"
7,00 X 16"
8,00 X 17"
8,00 X 18"

10.000 pneumàtics en stock per a turisme, furgoneta i 4x4

Alineació de direcció electrònica
Suspensions i frens
Pneumàtics d'importació i nacionals
Silenciadors
Olis
Llantes d'aleació lleugera
Reparació de punxades a l'acte

PIRELLI Continental YOKOHAMA

AVON TYRES BRIDGESTONE

METZELER MICHELIN

DUNLOP Firestone

GOOD YEAR



Aragó, 138 · 08011 Barcelona · Tel. 93 453 37 32 · Fax: 93 453 35 64
Horari comercial: De dilluns a divendres de 8 a 20h i dissabtes de 8 a 13h
(Oferta vàlida excepte error tipogràfic o esgotar existències)



Señorío de Sarria

Ens hem tornat tan fins que fa estrany recordar com érem. Al final dels anys 1950, la meua família va agafar un hostel de temporada a Arbúcies. L'hostal tenia amo, i els meus avis, primer amb el meu tiet i després amb la meua mare, portaven el negoci. Obria a l'estiu, pels volts de Sant Joan, fins al final de setembre –alguna vegada, excepcionalment, fins al Pilar– i per Setmana Santa. L'avi Quimet havia estat cambrer en uns quants cafès i, ja gran, treballava en un restaurant –un restaurant bo– que hi havia al camp d'aviació de Barcelona. L'àvia Pepita feia de cuinera. I la meua mare es cuidava de tractar amb la gent i de passar comptes. Per a un vailet criat al Poblenou, la vida de poble oferia un contrast vivíssim, tot i que la major part del dia la passava envoltat de *senyors*. De seguida que vaig tenir l'edat, vaig ajudar al menjador. Com que era el noi de la casa em reservaven les feines de compromís. Sobretot a partir del moment que la meua mare es va començar a encarregar també de la cuina. Havia de servir alguns clients especials, omplir la nevera, netejar el bar i apuntar les ampolles que s'havien despatxat a cada àpat. La mare seia a la

El petit Julià amb el seu pare i dues empleades de l'hostal d'Arbúcies, a primers del 1970



nostra taula amb una llibreta quadriculada i anava passant fulls. A cada full hi havia el nom d'un client. Passava llista, jo recollia les ampolles de vi, de Vichy o d'aigua del Regàs, i els hi portava. A sobre de l'etiqueta, hi apuntava el nom. En acabat les guardava totes a dins d'una gran nevera amb les portes de fusta i el terra de zenc.

De vi, n'hi havia de blanc, negre i rosat, tot es prenia fresc i tot era de la mateixa marca: Oliveda. L'etiqueta era blanca, amb una rodona al mig, amb una fotografia d'un pati o d'un castell. El tap era de suro, acabat amb una rodella de plàstic, daurada, negra o vermella, segons el vi, i anava cobert amb una funda de plàstic, amb ratlles negres o daurades, i un escut. La gent dels pobles del costat, als que eren d'Arbúcies els deien els vinaters, però feia anys que la vinya s'havia perdut. Si algú del nostre veïnat em convidava a anar a la vinya (molts treballaven a les fàbriques, però conservaven un tros), enlloc no hi veia pàmpols ni raïms. De vegades em duïen a caçar bolets a la vinya d'en Tuta, un d'aquells antics vinyets que havien envoltat el poble i que en aquella època era una pineda. Els amos, que vivien a pagès, eren

JO RECOLLIA LES AMPOLLES DE VI I A SOBRE DE L'ETIQUETA LA MARE HI APUNTAVA EL NOM DELS CLIENTS



Julià Guillamon és escriptor i crític literari al diari *La Vanguardia*. Recentment ha publicat el llibre de reportatges *El dia revolt. Literatura catalana de l'exili* (premis Octavi Pellissa 2006, Ciutat de Barcelona d'assaig 2008 i Lletra d'Or 2009), el volum d'articles *Uh, Gabirú* i el llibre *Monzó, com triomfar a la vida*. Ha escrit una novel·la, *La mòravia*, que sortirà l'any vinent.

gent catòlica i austera. Baixaven a missa, passaven per l'hostal a l'hora de dinar el servei, a la una, amb el Full Parroquial i *El Correo Catalán*, i ens miraven amb mals ulls si ens veïen prendre vi d'ampolla. La meua mare deia que eren culs.

L'àvia, que era de Vila-rodona, sabia cuinar molt bé. Els canelons, el pollastre rostit i la vedella amb bolets eren els plats forts. A casa es menjava bé, però no hi havia cap cultura del vi. Un dels clients, el senyor Portabella, que tenia un càrrec en una empresa de construcció a Barcelona, es feia portar especialment el vi que li agradava: Señorío de Sarria rosat. Al poble no se'n trobava enlloc i calia encarregar-lo a un d'aquells viatjants que portaven de tot: llaunes de pinya i préssec confitat, pasta de sopa, arròs, sabó, pots de cinc quilos d'olives sevillanes, conserves de sardina i tonyina, ampolles de Pipermint i de Mascaró..., que em feien entrar i desar en un rebost, sota l'escala dels senyors, barrejat amb andròmines velles i joguines perdudes. L'últim dia, quan el taxi havia vingut a buscar el senyor Portabella, la meua mare treia l'ampolla amb el darrer culet de Señorío de Sarria. "És bo, oi?" ■■■



dora



maria teresa



Teresa



patricia



david



martina



zobeida



roser



olga



Nòria



josep m

ELS ROSERS

d'ALELLA

"...tot l'equip de la Residència Els Rosers d'Alella us desitja una bona Verema 2010..."



Rafa



isabel



mamen



regina



maria jose



Dra. Enriqueta



Nando



Jennifer



Yolanda



Visi



Carme

Des del 1984, Residència i Centre de Dia per a gent gran.
Centre Col·laborador de la Generalitat de Catalunya.

Avinguda dels Rosers, 40, Alella.

www.elsrosers.com
93.555.16.32
607.59.36.53

Geografies i poemes, una passejada literària per Alella

Anna Maluquer s'anomena corresponsal poètica: s'ha especialitzat a crear rutes i passejades literàries. La darrera: la ruta literària per Caldes d'Estrac, amb les petjades poètiques de Jacint Verdaguer, Joan Maragall i Josep Palau i Fabre. Aquest abril passat, als Espais de Poesia, Anna Maluquer va guiar els alellencs per espais diversos i delicats del municipi. N'hem seleccionat uns quants, els més arrelats a la terra i la vinya

EL CAMÍ

Veig un caminet
per entre les vinyes.
A on me durà
si jo le'n seguia?
Ningú m'ho pot dir
sinó el que'l sabia:
saber un caminet
fa molta alegria.
Hi passa un pagès
que ve de la vinya.
Com hi passa avui,
també cada dia:
cada dia no,
que festes hi havia.
De tant que'l coneix
les hi coneixia
—Digau-me'l camí:
saber-lo voldria.
—Si te l'ensenyés,
tu mai el sabries:
si le'n vols saber
passa-hi cada dia.

FRANCESC PUJOLS,
*Llibre que conté
es poesies de Francesc Pujols*

Anna Maluquer,
de Cabrera de Mar,
és poeta i rapsoda i
ella es defineix com a
corresponsal poètica.
Ha publicat "La
Patètica poemàtica"
(<http://www.esago.com/anna/>)

SARMENT

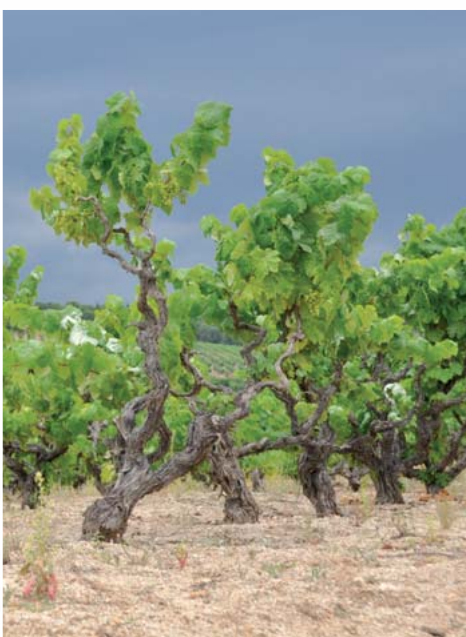
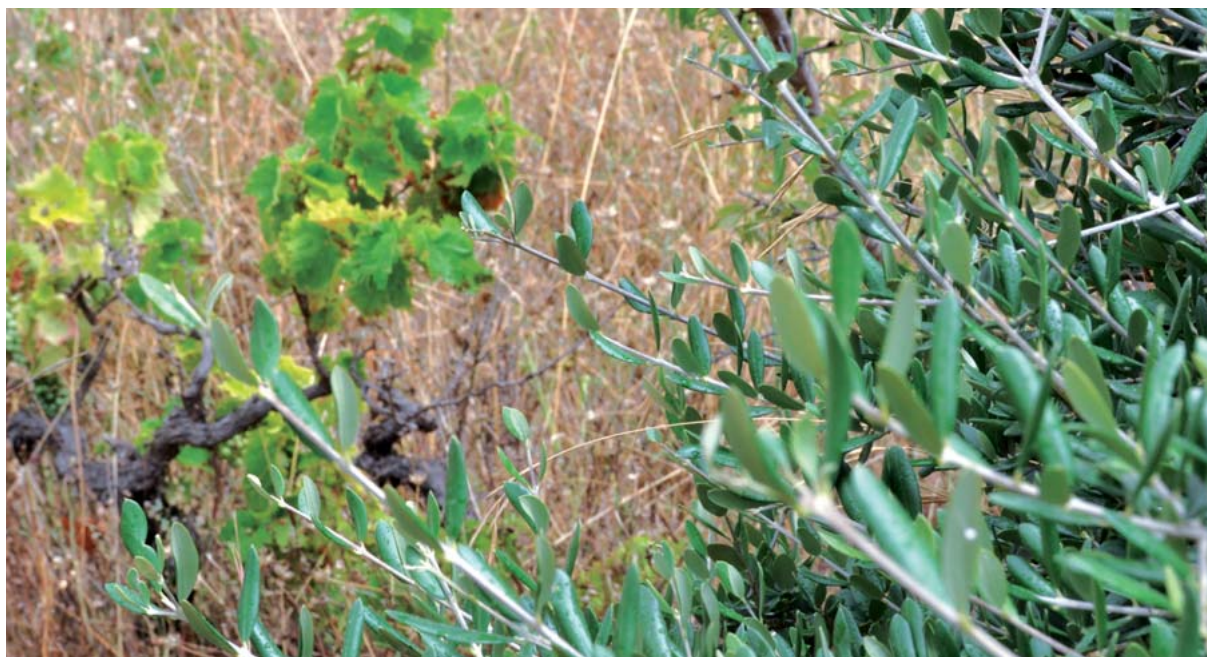
I

La sarment de l'hort
plorava, plorava,
per lo vinyader
al veure's podada
de sos llargs rebrots
—que l'om engarlanden
de son toriam—,
de la seva ufana.

II

La olivera ho veu:
—No plores—li crida—,
que es tornarà goig
ta melancolia,
dels veremadors
quan la colla estiga
a dintre del cup
saltant d'alegria.

JACINT VERDAGUER,
Brins d'espigol



LO CEP

I

Al Cep, pare del vi,
li digué la pacífica Olivera:
-Acosta't a mon tronc,
de branca en branca enfilat, i barreja
als penjois d'esmaragdes que jo duc
los teus raïms de perles-.
I l'arbre de Noé
a l'arbre de la pau fa la contesta:
-Olivera que estàs prop de mi,
ni tu faràs oli, ni jo faré vi.

II

Ta brancada és gentil,
gentil i sempre verda
mes, ai de mi! no em deixa veure el sol,
que amb sos raigs d'or més rossos
m'enjoïlla.
Nostres arrels se prenen la saó
trobant-se furgadores dins la terra,
i són nostres oficis diferents,
puix jo só vinater i tu oliera.
Olivera qui estàs prop de mi,
ni tu faràs oli, ni jo faré vi.

JACINT VERDAGUER,
Brins d'espigol

A UN AMIC

A l'ombra fresca d'eixa vella alzina,
seguts en terra damunt l'herba espessa,
aquí voldria jo a prop meu trobar-te,
amic de l'ànima.

Aquí, oblidant les mundanals misèries
que el cor rovellen i abans d'hora tornen
blanca la testa, del present alegre
sols parlaríem:

de si aquells núvols que en la serra s'alcen,
i apilotats per lo cel blau travessen,
duen la pluja de la terra amiga
o calor i fora;

de les cepades de raïms negrosos
que amb joia mira el bon pagès, i compta
els jorns que manquen fins que al trepitjar-los
sos peus emporprin;

del ca fidel allà ajagut prop nostre
del vent que inquieta rondinaires canyes...
Després pel viarany venir veuríem
gentil donzella

ple l'ample càntir d'aigua regalada,
i al demanar-li que ens deixés beure,
ella, enrogides les molsudes galtes:
—Beveu—diria.

JOAN MARAGALL,
Poesies



ADVERTIMENT

El localisme és una manera que té
el món de fer-se petit
per entrar-nos pels ulls.
Altrament, el globus pesa massa
i ens cau la terra en terra
quan la volem collir.
Tot és, en justícia, mundial,
qualsevol bocí, qualsevol esberla,
qualsevol brisall.

Enmig de la plana
el localisme és sembrat,
qui el voldrà apamar
s'haurà d'agenollar.

PERE JAUME,
Obreda





Restaurant
Xarcuteria

COLOMA



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



MOLL·OEST

41° 28' 5'' Nord | 2° 18' 6'' Est

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



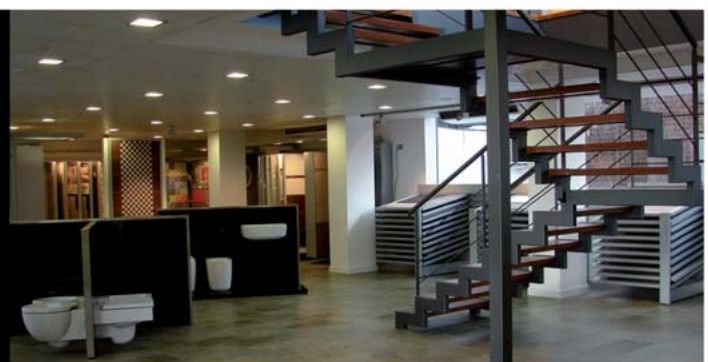


SIGNAT, S.A. C/Escultor Llimona s/n · 08328 Alella · Barcelona
 Tel. 93 540 34 00 · Fax 93 540 14 71 · www.signat.es · signat@signat.es

Homs

www.materialshoms.cat

materials per a la decoració



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

■ GEBERIT

BOSCH

Ritmonio

CATALANO



GRUPO BRED A



Fugar
CHIMENEAS

APAVIS A
PORCELANICO

ARMADUCH

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

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

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



Rom Brugal: l'or de la República Dominicana

El recorregut del rom dominicà, des del camp de canya de sucre fins al camió que el distribueix

Malgrat que el desenvolupament de la indústria turística sembla no tenir aturador, una de les bases de l'economia de la República Dominicana continua essent l'agricultura. Aquest país centreamericà, banyat per les aigües del Carib i l'Atlàntic i poblat per habitants d'amabilitat sincera i somriure permanent, té una superfície 1,5 vegades la de Catalunya. Una gran part d'aquesta superfície, que en uns altres temps va ésser ocupada per espesses selves tropicals, avui són camps de conreu que donen feina a la meitat de la població activa del país. Les característiques del clima i el sòl dominicans permeten la producció d'una amplíssima gamma de fruita i hortalissa, però sens dubte els conreus més fàcils de veure a banda i banda de la carretera quan hom recorre el país són els d'arròs, cafè, plàtans i canya de sucre.

Enormes extensions de canya. Una de les zones on l'extensió de plantacions de canya és més espectacular es troba al sud-oest del país, a

les províncies de Barahona i Bahoruco. Tot resseguint el polsegós camí que uneix les ciutats de Barahona i Neiba, recorrem camps i més camps on la canya es troba en uns quants estadis de creixement. Cada pocs quilòmetres trobem un *batey*, un poblat establert expressament entre els camps de canya on viuen els qui es dediquen a tallar-la, la immensa majoria dels quals provenen d'Haití. Tot sovint cal travessar unes oxidades vies de tren i, de tant en tant, podem veure un tren encara més oxidat i desgavellat que transporta, lentament, tones de canya tallada cap a l'Ingenio Barahona, situat a la vora del mar, a la ciutat del mateix nom. *Ingenio* és el nom que reben les plantes de processament de canya de sucre.

La *zafra*. En un lloc, al mig del no res, hi ha una mena de centre de distribució logística. Hi arriben tractors i camions carretejant canya. Depenent de les dimensions de cada contenidor, la canya es transvasa als vagons-contenidor d'un llarg tren amb l'ajut de ginys mecànics. El que té més capacitat de càrrega és la *grúa-hilo*, al càrrec de la

UN TREN OXIDAT I DESGAVELLAT TRANSPORTA TONES DE CANYA TALLADA CAP A L'INGENIO, LA PLANTA DE PROCESSAMENT



Hi ha unes quantes varietats de canya de sucre. Una de les més utilitzades al país s'anomena *angostura*; és la més dolça de totes.

qual hi ha Víctor Canario. "La nostra feina consisteix a collir la canya i portar-la amb tren fins a l'*ingenio*", explica. Hi ha camps que es tallen a mà i alguns altres que es tallen a màquina. En el primer dels casos, la canya es talla arran de terra i sencera. Quan és la màquina la que la talla, la trinxa en petits fragments d'aproximadament un pam de llarg que aprofiten millor l'espai de què disposen els enormes vagons-contenidor que poden transportar fins a dotze tones de càrrega. Canario explica les particularitats d'aquest conreu: "El procés de la canya dura just un any. Si plantes avui, cal que tallis just d'aquí un any i tornis a sembrar de seguida. A la canya tant li fa si plou o no, sempre creix bé! Nosaltres tenim la feina organitzada de manera que la *zafra* dura sis mesos". *Zafra* és la paraula que defineix el fet de tallar la canya i collir-la. Passat aquest mig any, hi ha camps on la canya ja fa sis mesos que és plantada i en alguns altres tot just s'acaba de sembrar. Canario continua: "A la secció de transport som quinze mil persones treballant-hi. Quan s'acaba la *zafra*, tots ens dediquem a altres coses, com ara canviar les vies del tren.



L'Ingenio Barahona té cent anys, però aquestes vies no són de fa un segle. Cada any les canviem totes, tram a tram, i els fem un manteniment molt acurat. N'hi ha una de principal i una d'auxiliar que només fem servir si hi ha algun problema a la principal. Així ens assegurem que sempre hi ha un camí per fer arribar la canya a lloc". Preguntat pels treballadors que fan efectiva la *zafra*, Canario diu: "L'empresa, per ajudar el poble germà d'Haití, contracta haitians pels sis mesos que dura la *zafra* i els proporciona un sou, allotjament i menjar. Quan s'acaba la *zafra*, els torna a Haití". Quan la canya arriba a l'*ingenio*, la renten amb aigua bullint i la trinxen per obtenir-ne el *guarapo*, que és tractat per obtenir-ne sucre i més productes. El residu resultant del tractament és un líquid viscos de color marró intens i d'olor dolça que s'anomena *melaza*. Brugal compra la *melaza* d'uns quants *ingenios* del país; és la matèria primera a partir de la qual elabora els seus roms.

L'OBJECTIU DE LA DESTIL·LERIA DE SAN PEDRO DE MACORÍS ÉS PRODUIR ALCOHOL ETÍLIC A PARTIR DE LA MELAZA



L'alcohol a partir del qual s'elaborarà el rom s'obté de la destil·lació de la *melaza*, que conté aproximadament un 8% de sucre.

de qui va aprendre l'art de la destil·lació. Més tard, el 1888, va fundar l'empresa que porta el seu nom a la República Dominicana. Avui, cinc generacions més tard, la companyia encara té unes quantes persones al consell d'administració que conserven el cognom Brugal.

La destil·leria. *I wanna dance in the streets of San Pedro de Macorís*, cantava el més internacional dels dominicans, Juan Luís Guerra, al *merengue* titulat *Guavaberry*. San Pedro de Macorís no és una ciutat especialment bonica ni que convida a ballar més la resta de poblacions del país. Però és reconeguda per dos motius: és la ciutat natal de moltes estrelles de la lliga de beisbol americà (un dominicà al beisbol americà és equivalent a un brasiler al futbol europeu) i és l'indret on Brugal té instal·lada la destil·leria. L'objectiu d'aquestes instal·lacions és produir alcohol etílic a partir de la *melaza*. El procés és força complex i comença amb l'arribada de la matèria primera en camions cisterna. La *melaza* es rep i es fan una colla d'anàlisis per determinar-ne l'acidesa, el percentatge de sucre i de cendra

que conté, i per assegurar-se que s'ajusta als requeriments de qualitat exigits per l'empresa. L'emmagatzematge es porta a terme en sis enormes dipòsits de 3.800 milions de litres de capacitat. Com que el sucre actua de conservant natural, la *melaza* no es fa malbé i no cal afegir-hi cap additiu químic.

El primer pas per a l'obtenció d'alcohol etílic passa per la fermentació de la *melaza*. Tal com es fa amb el vi, comença quan s'hi afegeixen els llevats adequats, que converteixen el sucre en alcohol. Atesos els enormes volums que cal fermentar dia rere dia (es treballa vint-i-quatre hores el dia, set dies la setmana) a la planta de San Pedro, l'empresa ha desenvolupat un complex sistema per reproduir i multiplicar de manera contínua els seus propis llevats, a un ritme que els permet tenir-ne prou per començar el procés sempre que calgui. La fermentació es porta a terme en sis dipòsits de 295.000 litres que anomenen *fermentadores*. S'hi aboquen 150.000 litres d'aigua i 40.000 de *melaza*, i la quantitat adequada de llevats. El procés allibera CO₂ que, fins fa un any i mig, anava a parar a l'atmosfera. Avui es captura, es comprimeix i es ven a empreses del ram del



BRUGAL EN XIFRES

La planta embotelladora i d'envelliment de Puerto Plata produeix 24.000 caixes diàries (mig milió d'ampolles). Això representa un total de 5,2 milions de caixes anuals. El 70% de la producció es consumeix a la República Dominicana (els seus habitants i, sobretot, els milers de turistes que poblen durant tot l'any els seus complexos hotelers). La resta s'exporta a disset països. Entre aquests hi ha Espanya, el principal consumidor de Brugal, que compra un 30% del total del rom exportat.



PRODUCTES I BLENDS

Brugal produeix set roms. Els més senzills de la gamma són el Carta Dorada i el Blanco, que mesclen roms envellits entre un any i dos. La legislació dominicana exigeix que els roms tinguin un envelliment mínim d'un any. Com que l'envelliment dota de color el rom, el Blanco passa per un procés de filtratge que li treu el color i el converteix en l'únic rom blanc envellit del món.

El Brugal Añejo és el més popular dels productes de l'empresa. Es fa a partir d'una mescla de roms envellits entre dos anys i cinc. És seguit per l'Extra Viejo, una barreja de roms d'entre cinc anys i vuit. A continuació trobem el més exclusiu dels productes Brugal: el Siglo de Oro. Per elaborar-lo, una vegada s'ha enllestit el *blending* es torna a introduir en barriques de roure durant un temps indeterminat. El membre més jove i especial de la família és el Titanium: és blanc, s'embotella en una ampolla d'estil totalment diferent, la seva formulació és un secret i a l'empresa li agrada descriure'l com un rom amb característiques de vodka.

QUAN L'ALCOHOL ARRIBA A LA PLANTA D'ENVELLIMENT, ES REBAIXA AMB AIGUA FINS QUE TÉ UNA GRADUACIÓ DE 65°

La planta embotelladora de Puerto Plata és visitable. Cada dia, desenes de turistes i particulars reben una explicació, passen a una sala audiovisual on veuen una projecció que explica tot el procés productiu i visiten la sala d'embotellatge. Al final de la visita són convidats a un còctel. En canvi, la destil·leria de San Pedro de Macoris no s'ha pensat per rebre visites: no hi ha jardins ni persones atenent el públic. El seu aspecte és el d'una planta química, amb milers de tubs que van d'un dipòsit a un altre i que semblen entortolligar-se sense cap mena de lògica.

gas. Al producte que surt dels fermentadors, l'anomenen *vino* i conté entre un 8,2% i un 8,5% d'alcohols diferents.

És el moment de destil·lar. Les instal·lacions de la companyia estan dotades de tres destil·ladors, amb 40.000 litres, 20.000 litres i 15.000 litres de capacitat. S'hi introdueix el *vino* i s'escalfa; els alcohols de la mescla són els primers a vaporitzar i tendeixen a acumular-se a la part de dalt del destil·lador. Allà se'ls força a sublimar, és a dir, se'ls refreda perquè tornin a esdevenir líquids, i es recullen. Aquesta barreja d'alcohols s'anomena *flema* i conté un 90% d'alcohol etílic. Al residu, que no conté alcohol, l'anomenen *vinaza*. La *vinaza* es diposita en tancs biodigestors, que contenen un bacteri que la descompon i n'allibera metà, que s'utilitza de combustible per a les calderes que escalfen el *vino* als destil·ladors. La *flema* se sotmet a un segon procés de destil·lació que separa l'alcohol etílic dels altres (que anomenen *congèneres*). Segons els responsables de laboratori de la destil·leria, és un procés clau perquè són els *congèneres* presents en alguns roms els responsables de la sempre indesitjable ressaca. El resultat final del procés és un alcohol etílic puríssim de 95° (95% d'alcohol i 5% d'aigua) que es transporta per carretera fins a la planta d'envelliment i embotellatge que Brugal té al nord de l'illa, a la ciutat de Puerto Plata.

Puerto Plata. L'11 de gener de 1493, Cristòfor Colom va arribar per primera vegada a Puerto Plata. Quan s'acostava a la badia dalt del seu vaixell, el sol era baix i el seu reflex sobre l'aigua li va fer pensar en un mar de monedes de plata. Poètic, l'intrèpid aventurer va decidir batejar la ciutat amb el nom de Puerto Plata. Mai no se n'ha extret plata, però avui en surten diàriament camions carregats d'ampolles de rom d'un preciós color daurat... Quan l'alcohol arriba a Puerto Plata procedent de San Pedro de Macoris es descarrega en uns enormes dipòsits i tot seguit es rebaixa amb aigua fins que té una graduació de 65°. Arribats a aquest punt, el líquid s'anomena *aiguardent*. A continuació se sotmet a un procés de criaça en barriques de roure blanc americà de 180 litres de capacitat; és el que anomenen *añejamiento*. Les barriques procedeixen de la planta de Jack Daniel's a Tennessee (Estats Units), on se'ls ha donat un primer ús per envellir bourbon. L'interior de les barriques, abans de contenir bourbon, s'ha sotmès a un torrat mitjà (semicremat), que fa la funció de filtre entre l'alcohol i la fusta. La criaça és un procés químic d'oxidació que es produeix a partir de l'intercanvi d'oxigen entre l'interior i l'exterior de la barrica. Amb el pas dels anys i aquesta oxidació, i segons les característiques de la fusta, el contingut de la barrica adopta el mateix color, sabor i olor que podem apreciar al producte final.



Pèrdues per evaporació

Brugal ha calculat que el contingut d'una barrica es perd per evaporació a raó d'entre un 8% i un 12% anual. Són pèrdues substancials, conseqüència de les altes temperatures que caracteritzen el clima de les zones tropicals. Però aquestes temperatures també tenen una contrapartida més positiva: les molècules del líquid que contenen les barriques, com qui balla *merengue*, estan molt més actives i adquireixen més fàcilment les característiques que els proporciona la cria. Brugal envella els roms entre un any i vuit. Acabat el procés de cria, el producte envellit es transvasa en tancs d'acer inoxidable. Depenent del producte que es vol obtenir, es fa un cupatge (els dominicans, molt habituats als anglicismes, s'estimen més dir-ne *blending*) entre roms de diferents edats. A continuació es rebaixa la mescla amb aigua fins a obtenir la graduació desitjada i que permeti adaptar-se a la legislació de cada país. Aleshores el rom passa a la cambra de processament, on comença un procés d'homogeneïtzació i repòs que dura de set dies a vint-i-un, en què guanya suavitat i s'aconsegueix que tots els seus components lliguin per donar lloc al producte final. Finalment, un *maestro ronero*, membre de la família Brugal, tasta, aprova i certifica la qualitat del rom. Rolfi Santos explica que imprescindible que és la tasca

d'aquests mestres i posa un exemple prou gràfic per fer-nos-ho entendre: "El cromatògraf ens pot dir el contingut de sals o de minerals que conté una llàgrima, però mai no podrà determinar si és de tristor o d'alegria".

Embotellatge i expedició

Enllestits tots els tipus de rom, tan sols queda embotellar-los i fer-los arribar als llocs de destinació. L'embotelladora de Puerto Plata té set línies de producció. El procés és gairebé el mateix en totes: rentar l'ampolla, omplir-la, tapar-la, etiquetar-la i ficar-la en caixes. Els processos estan molt automatitzats, però hi ha, de manera permanent, força persones al voltant de les línies controlant que tot funciona amb normalitat. És interessant veure com al final de les línies hi ha caixes que es precinten i algunes altres que es tanquen de manera provisional: són aquelles a les quals, pel tipus de producte que són o pel mercat a què es dirigeixen, falta posar-los la clàssica malla groga que decora alguns dels productes de la casa. El procés es fa de manera manual i resulta absolutament espectacular veure la velocitat a què ho fan els operaris que se n'encarreguen.

Amb malla o sense, les ampolles ficades en caixes es transporten amb palets i es carreguen als enormes tràilers que es poden veure diàriament a les carreteres del país.



LA MALLA GROGA QUE DECORA LES AMPOLLES ES POSA A MÀ. LA VELOCITAT A QUÈ HO FAN ELS OPERARIS ÉS ESPECTACULAR

Hi ha tres menes de rom. L'agrícola, fet a partir de la destil·lació del suc de la canya de sucre, es produeix a les Antilles franceses. L'industrial es produeix a les Antilles angleses, a partir de la *melaza*, en un procés de destil·lació en una sola columna. El lleuger, com el Brugal, s'obté destil·lant *melaza* en unes quantes columnes i és típic de les Antilles de parla espanyola.

A LA REPÚBLICA DOMINICANA, PARLAR DE ROM ÉS PARLAR DE BRUGAL

Brugal és l'únic productor de rom a la República Dominicana que té destil·leria. Els altres productors, que no són pocs, compren l'alcohol fora del país per elaborar el seu producte. Gairebé tots (Barceló, que té convenis amb alguns complexos hotelers i amb les botigues dels aeroports, per exemple, n'és una excepció) venen la seva producció a l'estranger. I és que és difícil trobar un rom que no sigui Brugal a les botigues de queviures del país. La marca és omnipresent: patrocina tota mena d'esdeveniments, hi ha tanques publicitàries pertot arreu i, fins i tot, a l'entrada de cadascun dels pobles i poblets del país hi ha un cartell de Brugal amb el nom del municipi. Hi ha certes icones que defineixen el país: d'una banda, hi ha l'alegria i l'amabilitat innates, i el somriure permanent dels seus habitants; d'una altra, hi ha el *merengue* i la *bachata*, els ritmes autòctons i contagiosos que sonen a tot arreu, tothora i a tot volum, i que fan que el dominicà balli a casa, al carrer, a la feina i a la cua del banc. El que també és sempre present és el *romo*. Així és com els dominicans anomenen informalment el rom. I aquest rom gairebé sempre és Brugal.



LAMPARAS | DISSENY S.A.



Milers de llums al teu abast sense moure't d'Alella
Gran varietat en tota mena d'estils, colors
i mides en llums d'interior i exterior

C/ Escultor Llimona, 5 · 08328 Alella · Tel. 93 540 10 20



fablan's estilistes
HOME · DONA

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

C/Doctor Corbera, 8 - Tel. 93 555 91 21 - fablan_s@hotmail.com



Can Sors
Restaurant

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



**Farmàcia
Martínez
Solé**

Tenim menjar sense gluten

Properes guàrdies:
SETEMBRE: Dia 12
OCTUBRE: Dies 2, 3, 12, 23 i 24

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

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



vint-i-tres divuit
EL PLAER DE MENJAR A CASA

Pollastres i conills a l'ast
Cuina de mercat per emportar

Divendres, dissabtes, diumenges i festius

Rambla Àngel Guimerà, 34 · Telèfon: 93 555 23 18



**el
Racó
de la
Riera**

FORN DE PA ARTESA · PASTISSERIA · XURRERIA · GRANIA

El Racó de la Riera
forn de pa i cafeteria



C/ Riera principal, 58-60 ALELLA · Mòb. 622 27 27 75 - 633 51 13 50

glaç moda ❄️

alella · torrent vallbona 5 · 935558609

Instal·lacions **ROVIRA**

- Construcció de piscines
- Manteniment de piscines
- Venda de productes químics
- Electricitat, aigua, calefacció, aire condicionat
- Energia solar
- Tarimes de fusta



C/Àfrica, 1 local 1 · 08328 ALELLA
Tel/Fax 93 540 57 31 · Mòbil 661 43 51 73
www.piscinesrovira.com · info@piscinesrovira.com

Verd Oliva

Joguines · Regals · Parament per a la llar

www.verd-oliva.es



C/Santa Madrona, 2 · 08328 Alella · Tel. 935 559 904

ARQ Alella és un estudi d'arquitectura que ofereix als seus clients un servei integral, portant a terme i coordinant d'inici a fi tota mena de projectes de nova construcció, reforma o rehabilitació.

RAMBLA ÀNGEL GUIMERA, 23. 08328 ALELLA
CONTACTE: 93 555 03 49 | 629 48 36 06
info@arqalella.com | www.arqalella.com

ARQ

MERITXELL CATALINAS SUBIRANA



OBRA NOVA . REHABILITACIÓ INTEGRAL . AMPLIACIÓ I REFORMA . PROJECTES D'INTERIORISME . PROJECTES D'EXTERIOR I PISCINES . CÈDULES D'HABITABILITAT

Alcon[®] és visió

www.alconlabs.com/es

Camil Fabra, 58 08320 El Masnou Barcelona

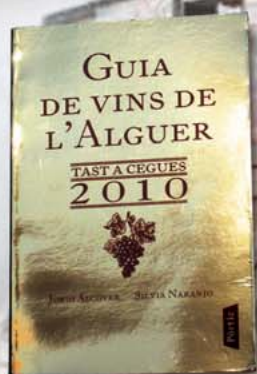
Llibres de vins i menges

Guia de vins de l'Alguer.

Tast a cegues 2010

Jordi Alcover i Sílvia Naranjo
Editorial Pòrtic,
juny de 2010

És una petita guia que segueix els mateixos principis d'anàlisi que els autors ja fan servir a la *Guia de vins de Catalunya*, però amb vint-i-un vins que s'elaboren a la ciutat sarda de l'Alguer. Són els vins més emblemàtics que elaboren quatre cellers: Sella & Mosca, Santa Maria la Palma, Azienda Agricola Antonella Ledà d'Ilttiri i Agricola Rigàtteri. La guia inclou un interessant i sorprenent pròleg



del filòleg i exbatlle de Teià, Andreu Bosch, sobre els noms de les varietats de raïm que es cultiven a l'Alguer i que probablement tenen un origen català, anterior a la fil·loxa (botó de gall, grumer, latzarí, retallat, unglà de milà, giró, 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...).

Cuinar ciència.

Matèria condensada

Catàleg de l'exposició del mateix nom a l'Arts Santa Mònica de Barcelona, juliol de 2010

L'Arts Santa Mònica va inaugurar al principi de juliol de 2010 l'exposició *Matèria condensada*. *Cuinar ciència*, coproduïda amb la Fundació Alcía. Alimentació i ciència és l'acrònim que forma el nom de la Fundació Alcía i ara també és l'objecte d'estudi d'aquesta exposició, que proposa quatre espais: percepció, història, tecnologia i paisatge. Per als amants de la cultura del vi i de la



gastronomia en general, el catàleg és fonamental perquè incorpora articles de figures de primer ordre: Ferran Adrià, Josep Roca, Toni Massanés, Georgina Regàs, Dario Sirerols... Cal destacar-se l'article del sommelier Josep Roca, del Celler de Can Roca, i del científic Claudi Mans, que proposen "El vi com a ingredient. Art i ciència", on ressegueixen els processos tecnològics que s'han treballat en la cuina del vi des del Celler de Can Roca.

Diàlegs a Barcelona: Ramon Parellada i Fermí Puig

Converses transcrits per

Xavier Febrés
Edicions la Magrana,
juny de 2010

Ramon Parellada és descendent de set generacions de fondistes, de la família de la coneguda Fonda Europa de Granollers. Dirigeix el restaurant Senyor Parellada des de 1983 i, des de més ençà, el bar de vins la Vinya del Senyor, tots dos al barri del Born de Barcelona. Fermí Puig és el xef del restaurant Drolma, dins l'Hotel Majestic, i des de fa pocs mesos també és responsable del



Petit Comitè, també a l'Eixample. Fondista i cuiner, amics de joventut, són protagonistes d'aquest *Diàlegs* centrat en la cuina: hi relaten vivències pròpies i comunes, i maneres de veure la cuina i la gastronomia, amb intel·ligència i amb gràcia. Són bons narradors, cadascun amb el seu estil, i divertits. Hi descobrim les aportacions determinants que ha fet cadascú a la restauració catalana.

La cuina del vi

Pere Sans

Editorial Comanegra,
novembre de 2009

Pere Sans és enòleg de professió i cuiner per vocació, a més d'estudiós de la gastronomia. Especialitzat en àpats per a festes populars, ha escrit un llibre de referència, *Cuina catalana de veritat* (Comanegra), que el 2008 va obtenir el Premi Gourmand al millor llibre de receptes casolanes en català. Ara fa un acostament a la cultura del vi i la cuina de la Mediterrània, segons especifica



el subtítol. La cuina del vi és un receptari de plats cuinats amb vi i també és un llibre ple d'història. Hi trobem la sopa de verema, les guatlles del vinyater, els caragols de vinya a la xucladeta, les sardines a la brasa amb pàmpols, les botifarres amb most i raïm, les barquetes de rossinyols amb chardonnay, el pa amb vi i sucre, les ostres amb xampany, la perca amb chabis... Al final, Pere Sans ens regala aquesta frase: "Gaudir d'un vi és un acte de caràcter intel·lectual, és un desig de portar als llavis el fruit d'una tasca, d'un esforç, d'una concepció del món, fins i tot".

Darreres publicacions en català sobre aspectes diversos del món del vi: una guia de vins de Catalunya i una altra de l'Alguer, un volum sobre arquitectura vinícola i un altre sobre la cuina del vi...

Guia de vins de Catalunya. Tast a cegues 2010
Jordi Alcover i Sílvia Naranjo
Editorial Pòrtic,
gener del 2010

Aquesta guia dels periodistes especialitzats Jordi Alcover i Sílvia Naranjo conté més de 1.500 referències de vi de totes les denominacions d'origen catalanes (incloent-hi el cava) i de vi de taula. Però el llibre va més enllà de la voluntat d'orientar el consumidor a l'hora de discernir i triar. En paraules d'Alcover: "No és una simple guia de prescripció, sinó també una eina privilegiada d'anàlisi del vi català." Entre les

Els vins de l'Arc Mediterrani
Joan C. Martín
Editorial Pòrtic,
setembre del 2009

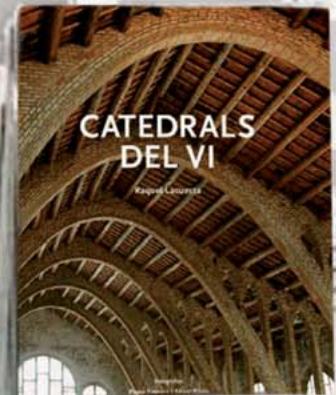
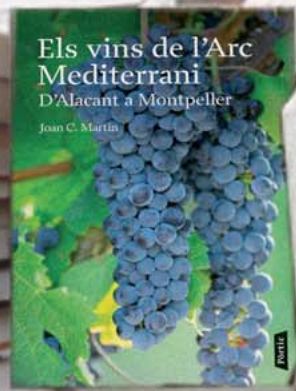
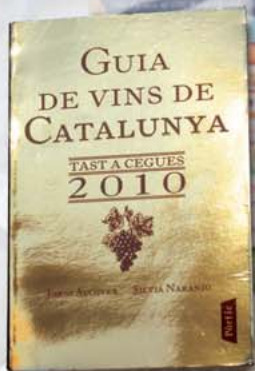
L'enòleg Joan C. Martín (València, 1953) publica "Els vins de l'Arc Mediterrani. D'Alacant a Montpeller". Mai abans no s'havia ofert un volum amb informació vinícola d'aquest àmbit geogràfic tan vast. El llibre, amb pròleg de Joan F. Mira, comença amb una informació de caràcter històric, i tot seguit detalla les múltiples denominacions d'origen i de vins terrats d'aquests territo-

Diccionari del vi i del beure
Joan Maria Romani
Cossetània Edicions,
febrer del 2009

El 1998 el sociolingüista Joan Maria Romani publicava 'Diccionari del vi i del beure' a Edicions de la Magrana. Una dècada després, n'ha publicat una segona edició, corregida i amplificada, a Cossetània Edicions. El diccionari compta ara amb més de 2.500 entrades. Té per objectiu divulgar una informació bàsica sobre el complex món del beure: per entendre les etiquetes, les contraetiquetes i les

Catedrals del vi
Raquel Lacuesta
Angle Editorial i
Caixa Manresa,
novembre el 2009

Llibre de regal de 300 pàgines il·lustrat amb 310 fotografies actuals i històriques, de més de seixanta cellers i destil·leries que encara es conserven a Catalunya. Signa el volum la historiadora de l'art Raquel Lacuesta, que diu al pròleg: "És un llibre que recull una bona mostra d'aquella arquitectura d'autor, aixecada fonamentalment al primer terç



conclusions, els autors valoren la tendència creixent al cultiu integrat, ecològic, biològic i biodinàmic, que suposa "la tendència a tractar el medi de la manera més natural possible". També destaquen la necessitat de cultivar les varietats autòctones. Diuen: "S'accepta la idea general que diu que les varietats autòctones han de ser la base de qualsevol vi català, i les foranes, el complement". Els vins d'Allella queden molt ben posicionats.

ris: "El Lenguadoc: l'herència càtara"; "Catalunya Nord: els vins de l'eternitat"; "Catalunya, país de vinyes"; "País Valencià, el regne dels vins"; "Balears, els vins insulars". Diu Mira: "Joan C. Martín ha tastat prop d'un miler de vins, n'ha pres les notes tècniques en els seus quaderns, i ha fet allò que faria un expert acreditat. Però ha fet més encara: ha encaixat els cellers, les visites, les vinyes i els vins en un context geogràfic, històric i humà, on apareixen amb un nou sentit."

fitxes dels suplementos dominicals; per trobar informació sobre les menes de raïm usades en vinificació; les zones on s'elaboren vins; les begudes espirituoses més habituals; o les cerveses al nostre abast. Aquesta edició inclou un recull temàtic de dites i frases fetes sobre el raïm, el vi i el beure; també vocabulari en anglès, francès i castellà. Un apartat de bibliografia i un altre de webs relacionades amb el vi que es poden trobar a la xarxa.

del segle XX i escampada per totes les comarques catalanes. No tan sols s'hi parla dels cellers aixecats sota l'impuls dels sindicats i les cooperatives agrícoles, sinó també d'edificis construïts a iniciativa de petits o grans propietaris, alguns d'aquests destinats a destil·leries o a caves de xampany." D'Allella apareix el celler cooperatiu Allella Vinícola. Hi trobem obra de Gaudí, Puig i Cadafalch, Cèsar Martinell i molts d'altres.



ANJO
Construccions Andreu i Pijoan SL

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



menú

de dilluns a divendres
15 €

caps de setmana
23 € IVA A PART

Rambla Àngel Guimerà, 16 · Tel. 93 540 94 22 · 08328 Alella



**Ferreteria
Jordi**



Torrent Vallbona, 7
Tel. 93 555 41 36
• 08328 Alella

www.ferreterijordi.com



Cascos, guants, accessoris ...

VENDA I REPARACIÓ DE MOTOS I BICICLETES

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



EUPOMODU
arquitectura de la cuina, S.L.L.

- Cuines
- Banys
- Reformes
- Servei de direcció d'obra
- Projectes adaptats a les necessitats dels clients

Torrent Vallbona, 15 Tel. 93 555 83 97

**ESTANC
ALELLA**

Àngel Guimerà, 22
08328 Alella
Tel./ Fax: 93 555 03 66

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



mecànica de l'automòbil

C/ Cervantes, 18 · ALELLA · 93 555 93 19

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

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



**excavacions
ALELLA S.L.**

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



Santa Teresa, 3 · 08328 Alella

tel. 93 540 30 09

Joieria - Rellogeria

PEIMA

COMPRA I VENDA D'OR

Tallers propis de joieria i rellogeria

Plaça de l'Ajuntament, 9 · 08328 Alella · tel. 93 540 87 47



MIQUEL SOTO
PINTOR

Pintura en general i restauració de façanes

Tel. 93 555 59 16 - 627 08 02 24
C. Cervantes, 26 entr. 3a.

pasbàsic

ESCOLA DE BALL
& FITNESS

BALLS DE SALÓ, TANGO, SEVILLANES, SALSA, JAZZ
FUNKY, FLAMENC, BANGHARA, BACHATA, COUNTRY
MERENGUE, SOUL, CONTEMPORANI, PILATES, POP
BATUKA, TEATRE, TONIFICACIÓ, ESPANYOL, TANGO
SEVILLANES, EXPRESSIÓ CORPORAL, FITNESS, GAC
BALLS DE SALÓ COMPETICIÓ, TXA-TXA-TXA, BATUKA
GYM, BACHATA, CUMBIA, INDOOR CYCLING, HIP-HOP



FUNKY, FLAMENC, BANGHARA, BACHATA, COUNTRY
MERENGUE, SOUL, CONTEMPORANI, PILATES, POP
BATUKA, TEATRE, TONIFICACIÓ, ESPANYOL, TANGO
SEVILLANES, EXPRESSIÓ CORPORAL, FITNESS, GAC
BALLS DE SALÓ COMPETICIÓ, TXA-TXA-TXA, BATUKA
GYM, BACHATA, CUMBIA, INDOOR CYCLING, HIP-HOP
BREAK-DANCE, SEXY STYLE, PERSONAL TRAINER
BALLS DE SALÓ, TANGO, SEVILLANES, SALSA, JAZZ



Durant tot el mes de setembre
matricula gratuïta* en qualsevol
activitat en parella o fitness

*presentant aquest anunci

C/Industria.32 - Pol.Ind. La Bòbila
El Masnou - 08329 - 93.540.85.84
www.pasbasic.com



ADMINISTRACIÓ DE FINQUES

MAS I FILL

des de 1932

Nou departament comercial: vendes i lloguers

ANIVERSARI
75

C. Balmes, 7 baixos 08328 Alella Tel. 935 555 666 Fax. 935 557 373

Fermí Puig, el cuiner il·lustrat

Fermí Puig (Granollers, 1959), xef del restaurant Drolma de l'Hotel Majestic de Barcelona, és un dels cuiners de referència de l'alta cuina que es fa a Catalunya. Des de fa pocs mesos Edicions de la Magrana acaba de publicar "Diàlegs a Barcelona. Ramon Parellada i Fermí Puig", una conversa entre el responsable de la Fonda Europa de Granollers i el xef del Drolma. Us oferim uns fragments del llibre on Fermí Puig s'explica i opina sobre l'alta cuina, la cuina popular, la seva trajectòria, com va portar Ferran Adrià al Bulli...

F

ermí Puig és el responsable d'introduir la cuina d'autor als grans hotels a Catalunya i, de manera més anecdòtica però imprescindible, també és el responsable que Ferran Adrià entrés al Bulli. Com diu Ramon Parellada (un altre personatge irreplicable), Fermí Puig és el primer cuiner il·lustrat del país, capaç d'explicar-se correctament i d'escriure llibres, de tenir sensualitat culinària i un discurs coratjós que ha estimulat els altres cuiners. Puig forma part d'una generació de restauradors brillant que ha fet una revolució en la cuina catalana i l'ha portat a liderar la cuina internacional.

L'origen familiar

"A casa no havien tingut mai cap restaurant, però jo sentia inclinació per la cuina també

per motius familiars. En primer lloc, la meva àvia i la meva mare cuinaven bé, a casa es menjava bé. Per la banda del meu pare, la família tenia una indústria de conserves i fruita seca, amb la coneguda marca de rovellons Tres Pins, que en el seu moment va ser potent. També van ser uns dels primers comercialitzadors europeus de tòfona negra envasada, quan era un producte encara desconegut aquí i ja mític a l'alta cuina. Això va posar en relació els meus pares amb els principals industrials de foie gras francès i va facilitar que freqüentessin molts restaurants d'alt nivell al país veí, en una època en què poca gent ho feia. D'alguna manera, em vaig empeltar d'aquella activitat familiar. Alhora, tenia un cercle d'amics molt peculiar al triangle Granollers-Terrassa-Barcelona

La primera feina al restaurant MG, de la Montse Guillén. El 1981, amb vint-i-dos anys, el primer dia que hi vaig anar, la Montse Guillén ens va servir una ampolla de vi blanc que va provocar-me una ganyota escèptica tot just tastar-lo. Ella va tastar el vi i va fer tastar-lo a una altra persona de la seva confiança que era a la taula del darrere i que era Manuel Vázquez Montalbán, el qual va confirmar la meva apreciació. En comptes de contractar-me d'auxiliar de cuina em va agafar allà mateix de màitre i alhora director del seu restaurant."

(Ramon Parellada de la Fonda Europa, Juli Soler del Bulli...)"

"Un cop abandonada la universitat, vaig tenir la primera feina al restaurant MG, de la Montse Guillén, al carrer de Marià Cubí de Barcelona, el 1981, als meus vint-i-dos anys. El primer dia que hi vaig anar, la Montse Guillén ens va servir una ampolla de vi blanc que va provocar-me una ganyota escèptica tot just tastar-lo. L'amiga que m'acompanyava, Lluïsa de Soto, va tenir l'excessiva franquesa de comentar-li la meva desaprovació. Ella va tastar el vi i va fer tastar-lo a una altra persona de la seva confiança que era a la taula del darrere i que era Manuel Vázquez Montalbán, el qual va confirmar la meva apreciació. En comptes de contractar-me d'auxiliar de



cuina com era la meva pretensió, Montse Guillén em va agafar allà mateix de maître i alhora director del seu restaurant.”

“Al cap d’uns nou mesos vaig plegar del restaurant de Montse Guillén i em vaig incorporar a la cuina del Bulli, dirigida aleshores pel xef Jean-Paul Vinay. Coneixia el restaurant com a client, però no pas des de dins. Em van adjudicar un petit dormitori al pis de dalt, damunt del restaurant, amb un jaç i una caixa de cava com a tauleta de nit. Vaig començar un dimarts a la tarda amb la suposició que seria el dia més tranquil de feina i podria iniciar-m’hi gradualment. Va resultar que aquell dia calia preparar el càtering per a un banquet de dos-cents comensals, s’havien de pelar dos-cents llenguados i plomar quasi dos-

“SEMPRE HE CREGUT QUE LES COSES SURTEN BÉ QUAN SÓN PRODUCTE D’UN SOMNI, I NINGÚ NO EN TÉ TANTS COM PER MALGASTAR-LOS”



cents ànecs. Pelar un llenguado pot ser relativament senzill, però aquells eren acabats de sortir del mar, absolutament frescos, i la pell es despenya amb molta més dificultat. Vaig entrar a les cinc de la tarda pensant que em tocava pelar uns quants llenguados, però també em va tocar plomar els ànecs. El meu bateig de foc va durar fins a les quatre de la matinada. Per si no fos prou, em va costar agafar el son en aquell petit dormitori, mentre la tramuntana petava contra el finestró.”

De com va arribar Ferran Adrià al Bulli

“Al cap de mig any d’aprenentatge a la cuina del Bulli em va tocar anar a fer el servei militar, infanteria de marina a Cartagena, divuit mesos i cinc dies. A la cuina del capità general, m’hi vaig trobar Ferran Adrià, que hi treballava des de feia tres mesos, a través del mateix conducte de la mili forçosa. Jo venia del Bulli, ell encara no hi havia estat. (...) Ens vam fer amics, xerràvem molt, li explicava l’experiència dels restaurants on jo havia treballat. Vaig dedicar molt temps a convèncer-lo perquè fes un stage al Bulli durant els permisos del servei militar. Treballàvem dos mesos seguits a la cuina de capitania general i a continuació teníem un mes de permís. Vaig telefonar a Juli Soler perquè parlés amb el xef Jean-Paul Vinay i admetessin aquell noi amic meu, que ja em semblava un bon cuiner. Després del primer stage, va tornar a Cartagena contractat per quan acabés la mili. Tots dos ens vam incorporar a la plantilla del Bulli quan vam llicenciar-nos, el 1984.”

“De cop el Bulli i el seu director, Juli Soler, es van trobar amb un restaurant de dues estrelles

Michelin sense cuiners. La situació era delicada. No he explicat gaires vegades que Juli Soler em va venir a trobar per dir-me que no marxés amb Vinay. M’oferia dos anys d’aprenentatge en els millors restaurants europeus i nomenar-me xef de la cuina del Bulli a la tornada. Era una oportunitat d’or, poquíssims cuiners tenien la possibilitat de sortir a estudiar a les cases mítiques de la nouvelle cuisine, on el propietari del Bulli, el doctor Hans Schilling, era molt apreciat, i Juli Soler, un client atent. El seu oferiment em va esporuguir, li vaig contestar que no. La negativa em va deixar una sensació de cor agre. Vaig proposar-li com a alternativa que per cobrir la vacant faria l’esforç de convèncer Ferran Adrià i el seu segon, Christian Lutaud, els quals acabaven de donar una forta paga i senyal per obrir un nou restaurant a Setcases. Ja havien treballat durant uns quants mesos al Bulli i eren bons professionals. Li vaig recomanar a Juli Soler que els fes confiança. Ferran Adrià havia estat durant set mesos a la cuina del Bulli com a cap de la partida de les carns, i s’allotjava al mateix dormitori de l’establiment que jo. Vaig conversar amb ell fins a les tres de la matinada, amb un parell d’ampolles de vi i una gran safata de rillettes de conill, per persuadir-lo de perdre la paga i senyal del nou restaurant a Setcases i quedar-se al Bulli. El vaig convèncer. Ferran Adrià i Christian Lutaud van ser els dos nous xefs del Bulli.”

El Drolma, la cuina d’avantguarda i la cuina popular

“Si algun èxit se’m pot atribuir dintre de la gastronomia catalana, és que el Drolma es convertís en una realitat i que el seu èxit precipités la tendència a tornar a instal·lar els grans restaurants

barcelonins dintre dels hotels, que és el seu lloc natural a les ciutats importants."

"La gran revolució posterior de la nouvelle cuisine va consistir, a part de noves tècniques culinàries, a convertir el cuiner en el protagonista del restaurant i tot sovint en el seu propietari. Abans el cuiner era un personatge més anònim, amb menys llibertat davant del propietari. A partir d'aquí va adoptar un protagonisme que no havia tingut mai. La construcció equilibrada d'un país com Catalunya o d'una ciutat-estat com Barcelona en l'aspecte culinari requereix més restaurants de primera categoria que no siguin propietat dels cuiners. (...) Quan la nostra generació comenci a decaure, necessitem un relleu potent entre cuiners que ara tenen trenta anys. (...) Però aniríem molt malament si en paral·lel no tinguéssim restaurants com Via Veneto o Drolma."

"Convèncer el capital perquè invertixi en un nou restaurant com aquest només podria fer-se a canvi de prestigi i d'intentar no perdre-hi gaires diners, no pas guanyar-ne. L'oportunitat del Drolma va ser coincidir amb la renovació d'un cèntric hotel consolidat que calia posar al dia, un camí que hauran de seguir els cuiners que vulguin jugar a la primera divisió internacional."

"En realitat, com més car és un restaurant, menys marge de benefici té. Tothom ho sap. (...) La cuina està en relació directa amb el benestar econòmic d'un país. Si no hi ha benestar, no hi ha alta cuina. (...) Si el Drolma no pogués aguantar, significaria que la ciutat té un problema d'excessiu low cost. (...) Els cuiners que hem arribat a aquests cims de la cuina d'autor hem fet bé els deures."

Ara ens hauríem de preguntar si el gros de la base de l'edifici gastronòmic també els ha fet."

"Fa poc he obert el restaurant Petit Comitè de cuina catalana per una sèrie de conviccions. En primer lloc, perquè fa molts anys que em venia de gust. Sempre he cregut que les coses surten bé quan són producte d'un somni, i ningú no en té tants per malgastar-los. (...) Vaig obrir un restaurant de cuina catalana perquè em feia il·lusió, perquè la sabia fer bé, per contribuir al seu prestigi amb el meu gra de sorra, per llançar un missatge als cuiners joves. No podia ser que ens amaguéssim d'una cuina tan extraordinària."

Avantguarda i sediment de futur

"Ara som en un moment crític en què resulta essencial que aquests llibres sobre excel·lents cuiners catalans siguin traduïts a l'anglès i tinguin projecció a l'estranger. Fa temps que hi insisteixo. Avui que tenim presència internacional, gràcies a l'embranchada de Ferran Adrià, hem de divulgar aquests llibres. (...) Què passarà el dia que Ferran Adrià es retiri, més aviat que no pas tard? El seu ritme de treball no es pot resistir durant gaires anys. Aleshores, què passarà? Hem de tenir un relleu a l'altura de les circumstàncies. La cuina d'avantguarda de Ferran Adrià i d'altres va trencar respectuosament l'hegemonia francesa..."

"Nosaltres, a diferència dels francesos, no hem estat tan lligats a una biblia gastronòmica, a una tradició tan rica i llarga com la seva. La nouvelle cuisine va proclamar que la cuina també és un acte de llibertat, però s'hi van tornar a trobar lligats, fins que no va arribar Ferran Adrià



Vaig ser el cuiner del «pacte del Majestic»...


"Vaig preparar quatre primers plats i quatre segons per triar: carxofes amb gambes i cloïsses, llagosta amb patates confitades amb safrà, espàrrecs amb trufes o bé raviolis de pasta fresca farcits d'espínacs i pines de llobregant. De segon, llobarro al forn, ànec mut del Penedès, xup-xup de rap amb pèsols i filet de vedella de llet. Va ser l'últim àpat en un espai que a continuació es reformaria, per obrir tres anys més tard, l'1 de juny de 1999, com a nou restaurant Drolma, sota la meva direcció."

i ho va trasbalsar tot. La seva gran aportació és demostrar que no hi ha límits en el joc de la cuina, la qual es pot transformar mitjançant tècniques molt diferents per aconseguir gustos gairebé màgics. Ha despertat l'admiració de tots nosaltres, del món sencer, encara que no se'n comparteixi la manera de fer. Tu pots obtenir més satisfacció amb un altre tipus de cuina, però qualsevol cuiner queda bocobadat davant l'habilitat de Ferran Adrià."

Ara, als cinquanta

"Als meus cinquanta anys, em considero bàsicament un badoc. M'agrada badar. Sóc un lector voraç, m'agrada la sobretaula, m'agrada xerrar i tenir cada dia menys obligacions. Per tant, he intentat modelar els meus restaurants amb sentit d'empresa perquè perdurin més enllà del dia en què jo deixi de ser-ne el cuiner. Vull tenir més temps lliure i me'l busco. No tinc telèfon mòbil, no tinc rellotge i no tinc auto, cosa que Jordi Basté diu que és una definició de vida.

Allò més atractiu dels restaurants és imaginar-los, visualitzar-los, preparar-los, parir-los, engegar-los, veure que gaudeixen de bona salut i saber fer que volin amb les seves pròpies ales. Ja no sóc una jove promesa, he coronat algun cim i vull viure amb més temps disponible per a mi, cosa que requereix habilitat quan no s'és propietari ni rendista."

"L'estructura professional del restaurant d'alt nivell... el xef del segle XXI s'ha d'envoltar de gent molt bona i fer-la participar. He estat sempre poc prolífic, ja en tinc prou. Potser ajudaré a redreçar algun altre restaurant del grup hotelier per al qual treballo, però prou. Per mi la feina és un mitjà de vida, no un sacerdocí." 

(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
Xarcuteria
COLOMA

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

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

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

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



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



MAS DE
SANT LLEÍ

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

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

VINATERIES



Companyia d'Alella
CELLER I TAVERNA

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



GUINELLA
restaurant

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



Bar - Restaurant
VIÑALLONGA

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



Xarel·lo

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

(DIRECTORI)

VINATERIES



el celler del mar

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



VINS I DIVINS

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



La Mundi Vinoteca

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



papers de vi

SUBSCRIU-TE!

Per només 9 euros rebràs
el Papers de Vi a casa teva
durant un any i, amb el primer número,
una ampolla de vi DO Alella de regal!

Envia'ns les teves dades
(nom, cognom, adreça, telèfon i número de compte per domiciliar el pagament)
a oscar@papersdevi.cat

Promoció vàlida fins exhaurir existències





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



**XXXVI
FESTA
DE LA VEREMA**

**10/11/12
DE SETEMBRE
ALELLA 2010**



AJUNTAMENT D'ALELLA

www.alella.cat