

# Papers de vi

DO ALELLA · VI · GASTRONOMIA · CULTURA

Núm. 8 · Nadal 2010

## **Per Nadal, tradició al plat i vi d'Alella a la copa**

Entrevista a Teresa  
i Toni Cerdà, responsables  
del nou celler Bouquet  
d'Alella

Celebren la primera  
edició de la Setmana  
del Vi DO Alella





*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](http://www.masdesantllei.com)



La foto de la coberta, d'Òscar Pallarès, vol simbolitzar com el vi DO Alella, sempre present a la nostar taula, tampoc no pot faltar-hi per Nadal.

## 04 GLOPS

## 06 ACTUALITAT

### Celebren la primera edició de la Setmana del Vi DO Alella

Una iniciativa privada farceix Alella, el Masnou i Teià de propostes al voltant del vi

## 08 ACTUALITAT

### La tardor omple de bolets els pobles de la DO Alella

Fires i jornades combinen gastronomia i coneixement del món dels bolets

## 11 ACTUALITAT

### La verema, motiu de festa a la DO

Martorelles, Sant Fost i Cabrera s'apunten a la celebració

## 12 L'ENTREVISTA

### Toni i Teresa Cerdà, responsables del celler Bouquet d'Alella

## 15 OPINIÓ

### Present i futur de la DO Alella

Josep Maria Pujol-Busquets ens dóna el seu punt de vista

## 16 GASTRONOMIA

### Per Nadal tradició a taula

Quatre restaurants preparen per a nosaltres els plats més típics del Nadal. Gemma Ferran ens proposa els maridatges

Edita  
**ASSOCIACIÓ CULTURAL  
REVISTA ALELLA**

Carrer Eduard Serra i Güell, 2  
Aptat. 401. 08320 Alella

redacció@papersdevi.cat  
www.papersdevi.cat  
www.facebook.com/papersdevi  
Tel. 608 88 47 99  
Fax 93 540 07 28

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

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

Han col·laborat en aquest núm.  
**David Roman, Agnès Céspedes, Josep Maria Pujol-Busquets, Josep Fabra, Gemma Ferran, Juan Álvarez, Margarita Puig i Miquel Garolera**

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

Col·laboració: 2 euros  
Dipòsit legal: B-47946-2009

# Editorial

Malgrat els temps que corren, malgrat la crisi econòmica, encara hi ha bojos que s'entesten a tirar endavant nous projectes. En són exemples els germans **Cerdà** i **Pepi Milà**, que s'han aventurat a crear sengles cellers (vegeu la secció Glops de la pàgina 4 i L'Entrevista, a la pàgina 12). Fa massa anys que els veïns dels pobles que formen la **DO Alella** estàvem acostumats a un discurs pessimista: que si la vinya i el vi no tenen futur tan a prop de Barcelona, que si s'acabarà urbanitzant tot el territori i d'aquí a uns quants anys només hi haurà edificis... Però hi va haver un grapat de gent, sobretot pagesos i viticultors, que mai no van desanimar-se, que amb la seva tenacitat i esforç van preservar aquest llegat mil·lenari.

De mica en mica, aquests últims temps, s'ha obert un nou corrent de pensament que diu: si tants indrets sense tradició s'han d'inventar nous al·licients per tal d'incentivar les iniciatives, per què no aprofitem nosaltres quelcom que ja existeix i que tants voldrien tenir? Tot un món, el del vi i el seu terror, que pot servir de poderosíssim motor econòmic, cultural i turístic.

I, per fi, aquests darrers anys sembla que els astres s'hagin conjurat perquè es produeixi la tan esperada eclosió. Els ajuntaments de la comarca finalment s'han posat d'acord i han estat capaços de crear el **Consorci de la DO Alella**, la Generalitat de Catalunya ha inaugurat el **Centre d'Acollida Turística** associat al parc arqueològic **Cella Vinaria** de Teià, han aparegut cellers i els que ja existien han apostat encara més per la qualitat, han apujat el llistó i ofereixen nous vins que desperten l'interès dels experts i són guardonats en certàmens internacionals. A les ja tradicionals **Festa de la Verema d'Alella** i **Fira Gastronòmica de Cabrils**, s'hi han sumat tot un seguit de jornades i festes gastronòmiques: les **Jornades Gastronòmiques del Vi d'Alella**, la recentment creada **Setmana del Vi DO Alella**, les festes de la verema de Sant Fost, Martorelles i Argentona, les jornades **Cuina del Bolet del Maresme**...

Cal esmentar, també, que una altra de les mancances històriques sembla que es comença a corregir: a les cartes dels restaurants dels pobles del Maresme i el Vallès Oriental cada vegada figuren en llocs més destacats els vins de la nostra DO, i la majoria participen de manera entusiasta en tots aquests esdeveniments que us acabem d'enumerar.

És en aquest context que s'ha d'entendre el naixement d'un nou mitjà de comunicació, **Papers de vi**, que vol aportar el seu granet de sorra per assolir aquest propòsit comú, que no és sinó situar la **DO Alella** al lloc que per qualitat i tradició es mereix. Es tracta, doncs, de convertir el vi d'Alella en el protagonista d'una variada proposta, adreçada tant als veïns de la comarca com als visitants d'altres contrades que, atrets tots per l'oferta engrescadora, vulguin compartir tots aquests incentius culturals i gastronòmics, amb el vi d'Alella com a eix vertebrador.

Posem en marxa una nova etapa de **Papers de vi** amb una nova maqueta i nous continguts, amb la il·lusió de participar en l'assoliment d'aquest bon propòsit. El trajecte no serà fàcil per a ningú, caldrà esmerçar-hi esforç i rigor. Però la fita bé s'ho val i el camí serà també enriquidor. L'equip de redacció de **Papers de vi** alça la copa (plena de vi de la nostra terra, naturalment) per brindar amb lectors i anunciants i desitjar unes bones festes de Nadal i un 2011 farcit de prosperitat per a tothom.

## El nou celler Can Roda ja és DO Alella



Can Roda és una casa senyorial del 1864 que una família de Sabadell del ram tèxtil es va fer a Santa Maria de Martorelles. Situada al mig d'una finca de quaranta hectàrees, és envoltada de bosc i vinya. Des de fa dotze anys és propietat de Joan Singla. Pepi Milà, jove de Singla i responsable del celler, explica: "A Can Roda sempre s'havia fet vi i a la família ens feia molta il·lusió embotellar-lo i vendre'l amb DO Alella". Amb aquest objectiu han construït un bonic edifici al costat de la casa que fa de celler. Equipat amb la darrera tecnologia per a la vinificació, criança i embotellament, d'aquest celler sortiran ben aviat els primers productes de l'anyada 2010: un blanc jove (cupatge de pansa blanca i moscatell) i un negre jove (també de cupatge). D'aquí a alguns mesos, també hi veuran la llum un blanc i un negre passats per fusta. "Més endavant també ens agradaria produir un cava", afegeix Milà.

## Alta Alella presenta el cava Privat Laietà Iluro

El celler Alta Alella acaba de llançar al mercat la darrera novetat. Es tracta del cava Privat Laietà Iluro, un brut nature rosat elaborat amb la varietat Mataró, que comparteix nom amb la capital del Maresme: Iluro és el nom amb què els romans es referien precisament a Mataró. Aquest cava és elaborat a partir de la collita 2008 de raïm Mataró que, després d'una criança de vint-i-quatre mesos, es posa a la venda, com tots els caves de la casa, acabat de degorjar. El resultat és un cava fi i elegant: en nas és intens, floral i de fruites vermelles recobert de torrats propis de la llarga criança; en boca presenta una efervescència integrada, amb sabors marcats per la untuositat i mineralitat, i una marcada persistència.



## Altrabanda porta la DO Alella fins a Itàlia

El celler de Martorelles ha dut els seus vins a la fira Gusti di Frontiera, que va tenir lloc a Gorizia, a la regió del Friül (al nord-est d'Itàlia). Gusti di Frontiera és una fira que té lloc cada any al centre històric d'aquesta ciutat i que té per objectiu la promoció de productes vinícoles i gastronòmics de qualitat d'Itàlia i d'una desena de països europeus. L'edició del 2010 ha tingut Catalunya de país convidat; per aquesta raó, una de les places de Gorizia es va rebatejar amb el nom de Piazza Catalogna. Elaboradors de productes com xocolata, oli, fruita seca i mel, a més de vi, van posar a l'abast dels gairebé cinc-cents mil visitants que van passar per la fira la qualitat dels productes catalans. Roser Celdran s'ha manifestat satisfeta: "Estem molt contents perquè els nostres vins van tenir molt d'èxit entre el públic; esperem que la feina feta es concreti en la futura presència dels nostres vins a Itàlia".

## Organitzen la Fira Verda a Teià



El Grup de Consum Responsable Cistella Verda, amb seu al Masnou i gestionada per quaranta famílies, organitza el que han anomenat Fira Verda el segon diumenge de cada mes a la plaça de la Cooperativa de Teià. El principal objectiu de la fira agroecològica és fomentar el consum responsable oferint productes ecològics, de proximitat i artesanals. També pretén impulsar el desenvolupament econòmic i social tant del municipi on es fa com de tota la comarca, acostant els agricultors i productors als vilatans.

## Els vins de Parxet a un original tast d'oli, cafè i vi

El Fòrum Cultural del Cafè, entitat que aglutina la majoria de torrefactors de cafè de l'estat i que va néixer amb la intenció de difondre la cultura del cafè, va organitzar a la fira Hostelco (dedicada als serveis per a l'hostaleria) un original tast d'oli, cafè i vi. L'acte va consistir en un tast comparatiu de productes de cada grup: un oli d'Agrolés (Agrupació Oleària Lleidatana, de les Borges Blanques), un cafè del Fòrum del Cafè i un vi de Parxet. En el moment de tastar el producte, un responsable de cada empresa el comentava al públic.

La sessió es va convertir en una experiència sensitiva en què els assistents van poder comparar, per exemple, un oli, un cafè i un vi de collita nova amb un de collita vella, i veure com afecta el pas del temps cadascun dels productes. També es va convidar els assistents a tastar un oli, un cafè i un vi equilibrats, o un producte de cada en què la característica principal era l'estructura, per posar-ne tan sols alguns exemples.



L'enòleg de Parxet, Xevi Carbonell, comenta les característiques d'un vi.

## Orígens, el vi que vol ser DO Alella

Els germans Francesca i Josep Coll van plantar una hectàrea de vinya a la seva finca de Canyet, a Badalona, el 2004. És l'única vinya de Badalona i ja fa temps que batallen amb l'administració perquè la ciutat passi a formar part de la DO Alella. Mentrestant, han elaborat Orígens, un vi rosat fet amb un 75% de merlot i un 25% de pansa blanca que van presentar en una petita festa l'1 de novembre. "Abans a Canyet tothom tenia vinya i el seu celler, i recordem com en el passat tothom esperava l'arribada de Tots Sants per encetar el vi novell. Per aquesta raó vam voler fer la presentació oficial del vi en aquesta data", explica Francesca Coll.



## El 70% de la producció d'In Vita es ven a l'estranger

El vi In Vita, que produeix a Alella el celler Castillo de Sajazarra, es ven sobretot al Japó, Alemanya, els Països Baixos, Suïssa i la Gran Bretanya. L'enòleg i director comercial de l'empresa, Jabier Marquínez, comenta: "Per nosaltres és una sorpresa perquè, quan vam fer l'estudi de viabilitat per al llançament d'aquest vi, vam calcular que vendríem el 80% de la producció a Catalunya i el 20% restant entre l'estranger i l'estat". Però, després de posar dues anyades al carrer, les xifres de l'In Vita 2009 són força diferents. Només el 20% de les ampolles venudes s'han quedat a Catalunya; un 10% s'ha venut a l'estat i el 70% restant s'ha distribuït a l'estranger.



## El CAT, tancat fins al mes de febrer

El Centre d'Acollida Turística (CAT) de Teià, vinculat al parc arqueològic *Cella Vinaria* i que depèn de la Mancomunitat de Serveis d'Alella, El Masnou i Teià, ha tancat les seves portes de manera provisional. La Secretaria de Turisme de la Generalitat de Catalunya va donar-ne la gestió a l'empresa Tanit, Didàctica i Difusió Cultural mentre les competències de l'equipament no passaven a la Mancomunitat, fet que va tenir lloc el mes de juny. Ara ha arribat el moment que surti a concurs la gestió de l'equipament. La previsió és que les portes es tornin a obrir al mes de febrer.



## La DO Alella a TV3

El 6 d'octubre passat el programa Divendres, el magazín de tarda de TV3, es va emetre des del Masnou. Aquesta població, que forma part del Consorci de la DO Alella, va aprofitar l'ocasió per parlar de la verema i de la DO i va tenir la participació de la sommelier Rosa Vila. A més, unes quantes setmanes més tard el programa Espai Terra, que presenta el popular home del temps Tomàs Molina cada vespre abans del Telenotícies, va visitar la DO Alella per fer-hi un reportatge. Un dels altres meteoròlegs de Televisió de Catalunya, Eloi Cordoní, va visitar els cellers Alta Alella i Altrabanda i va parlar amb els seus responsables, Josep Maria Pujol-Busquets i Joan Plans, sobre els bonics colors que els pàmpols adquireixen a la tardor. Tots dos programes es poden veure en línia a la web [www.tv3.cat/3alacarta](http://www.tv3.cat/3alacarta).



Joan Plans mostra les seves vinyes a Eloi Cordoní.

## Un lot de vins per a un amic de Facebook

A l'últim número de Papers de Vi convidàvem els lectors a fer-se amics de la nostra revista a través de Facebook. Al final del mes d'octubre va tenir lloc a la redacció el sorteig que va premiar un d'aquests amics, Pere Ventejo, amb un lot de vins on hi havia representats tots els cellers de la DO. Si encara no sou amics nostres a Facebook, ara és el moment que us en feu. Periòdicament participareu en sorteigs com aquest.

Pere Ventejo, taxista i actor, somrient amb el seu lot de vins.



# Celebren la primera edició de la Setmana del Vi DO Alella

Una iniciativa privada omple alguns dies Alella, el Masnou i Teià de propostes al voltant del vi i la DO Alella

TEXT I FOTOS: ÒSCAR PALLARÈS



Josep Maria Pujol-Busquets durant la seva xerrada a la sala Àmbit Cultural del Corte Inglés.

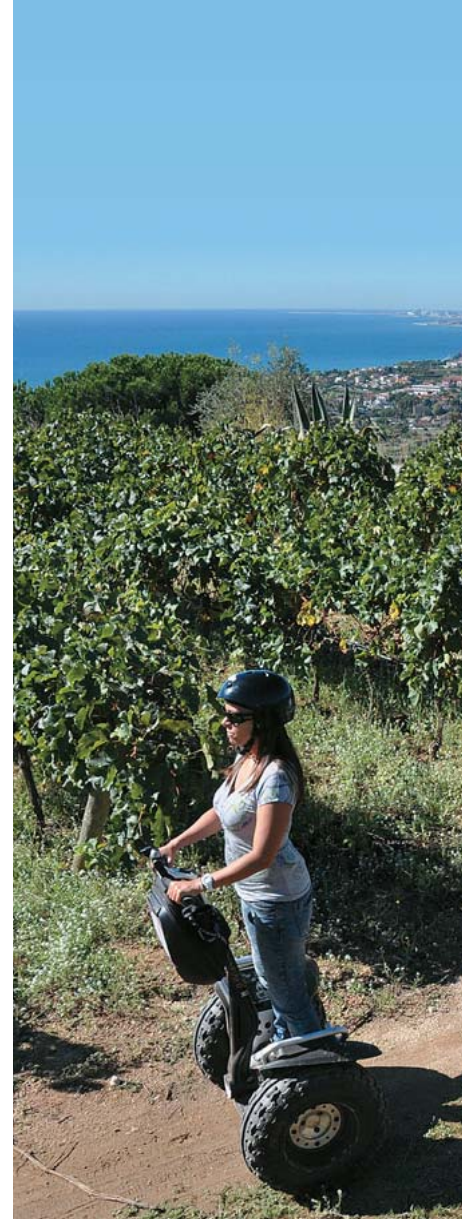


Grans i menuts van gaudir de l'activitat "Anem de verema".

**S**egons els seus responsables, "Alella, el Masnou i Teià han estat els pobles elegits perquè ja hi ha una certa tradició en l'organització d'esdeveniments de manera mancomunada". "Hem volgut començar a poc a poc i amb bona lletra, però l'objectiu és acabar estenent la iniciativa als divuit pobles de la DO", afegeixen. Els ajuntaments d'aquests tres municipis, que han acollit la proposta amb entusiasme, han col·laborat en l'organització tant econòmicament com logísticament.

## Parlant de present i futur

La primera de les activitats programades, la que va servir d'acte inaugural, va tenir lloc el 22 de setembre a la sala Àmbit Cultural d'El Corte Inglés del Portal de l'Àngel de Barcelona. Després dels parlaments de polítics i organitzadors, en presència d'un públic que omplia la sala i entre el qual hi havia representants de gairebé tots els cellers, Josep Maria Pujol-Busquets, propietari d'Alta Alella, va pronunciar la ponència "Present i futur de la Denominació d'Origen Alella". L'enòleg va posar el públic en situació fent un breu repàs de la història de la DO des del passat més remot fins al dia d'avui. Tot seguit va exposar, segons el seu punt de vista, què espera a aquesta zona vinícola. Segons Pujol-Busquets, el futur immediat de la DO Alella passa per una presa de consciència dels consumidors del Maresme i el Barcelonès del valor i la qualitat dels vins de la zona i pel consegüent augment del consum en aquestes dues comarques. El propietari d'Alta Alella també va explicar que li agradaria de veure la DO Alella convertida en la primera DO de l'estat 100% ecològica.



## Per a tots els gustos

Entre el divendres 24 de setembre i el diumenge 3 d'octubre es van succeir propostes de tota mena. L'aspecte més cultural va quedar sobradament cobert amb el concert de tango que es va fer a la vinateria Vins i Divins del Masnou, amb la sortida guiada "Arquitectura, vinyes i paisatge" i amb la sessió de cinefòrum en què es va projectar i comentar la pel·lícula "Guerra de vins". Naturalment, no hi van faltar els vins de la DO.

Tampoc no hi van faltar les propostes per a tota la família. Una de les més originals va ser l'excursió amb *segway* per les vinyes. Els participants, enfilats dalt d'aquests singulars vehicles elèctrics, van gaudir d'un dia de sol i d'atmosfera neta que va proporcionar unes espectaculars vistes de Barcelona i del mar, amb les vinyes en primer terme. Una altra de les opcions per a grans i menuts duia per nom "Anem de verema!" i va consistir en una petita lliçó sobre com i quan cal collir el raïm per



**Gaudir de les vinyes, el mar i el cel blau amb Barcelona al fons des de sobre d'un segway... tota una experiència!**

després tallar-lo i, més tard, trepitjar-lo. Van ser moltes les famílies que van anar fins a Can Boquet, seu del nou celler Bouquet d'Alella, per viure l'experiència de trepitjar raïm. Un

## El programa d'actes va incloure tres sopars maridatge pensats i preparats especialment per a l'ocasió

raïm que, una vegada trepitjat i premsat, els participants es van poder endur a casa en forma de most amb instruccions per convertir-lo en vi.

**El bon vi demana bona teca**  
És evident que el menjar sense vi té gairebé tan poc sentit

com el vi sense el menjar. Per aquesta raó el programa d'actes va incloure tres sopars maridatge pensats i preparats especialment per a l'ocasió. Els restaurants Orfila del Masnou, Cuinaella i les Terrasses d'Alella van preparar menús en què cada plat s'havia pensat per maridar amb un vi de la DO Alella. En una època en què la crisi econòmica fa que els restaurants no passin el millor moment, aquests tres establiments es van omplir de comensals desitjosos de viure l'experiència.

En un programa tan atapeït, no hi podien faltar les propostes per estimular els sentits i on el vi i la DO fossin els protagonistes principals. Amb aquest objectiu, els organitzadors van programar un petit curs d'introducció al tast en què tots els vins eren elaborats amb pansa blanca. L'ocasió es va aprofitar per situar el públic en la DO Alella, explicar-ne els trets i característiques i el valor de la pansa blanca com a varietat autòctona. Tot se-

guit, l'enòleg Jordi Pujolràs va guiar una sessió de tast amb què els participants van poder iniciar-se en aquesta disciplina i, alhora, adonar-se que diferents que poden ser vins elaborats amb la mateixa varietat mitjançant mètodes diferents. L'altra experiència per als sentits, sens dubte més intensa i suggeridora, va arribar de la mà de la sommelier Rosa Vila, col·laboradora de Papers de Vi. L'espai Di.Vi, seu de l'empresa organitzadora d'esdeveniments vinícoles Manors&Cellars, va acollir un tast maridatge de vi i xocolata. Vila va maridar sis xocolates amb els sis vins DO Alella que més bé hi lligaven, i el resultat va deixar gairebé extasiat el públic.

Una de les activitats que va aplegar més públic va ser la conferència que l'enòleg d'Alella Vinícola, Xavier Garcia, va pronunciar al Casal del Marquès del Masnou i que duia per títol "El terror dels Alella". Davant una setantena de persones, Garcia va explicar les característiques de la DO Alella i va mostrar als interessats el valor que la proximitat al mar, el sauló i la varietat de pansa blanca confereixen a aquesta denominació d'origen.

Un altre dels actes programats va consistir en una sessió de portes obertes del Centre d'Acollida Turística (CAT) de Teià i al parc arqueològic associat, la *Cella Vinaria*. Desenes de persones van aprofitar l'avinentsa per veure l'audiovisual que explica la romanització de Catalunya i la producció de vi a la Laietània. Tot seguit es va fer una visita guiada al jaciment per saber-ne la història i prendre consciència que fa més de dos mil anys que de les vinyes plantades sobre sauló i que miren al mar es produeix vi. ●



**Amanida tèbia de pollastre amb vinagreta de cacahuet i rúcula fregida, del restaurant Cuinaella.**



**Bou Bourguignon DO Alella, proposta del restaurant Orfila.**



**Coulant de xocolata amb gelat de "dulce de leche", les postres del restaurant Les Terrasses.**

## I l'any que ve... tornem-hi

Els responsables de Pansa Blanca, l'empresa organitzadora, s'han mostrat molt satisfets per l'èxit de les jornades i asseguren que ja treballen en l'edició de 2011, que hauria d'arribar a més municipis de la DO. Per la seva banda, el Consorci de la DO Alella s'ha mostrat interessat en la proposta i això fa pensar en un possible conveni de col·laboració que hauria de resultar en una edició 2011 amb un programa més ampli i dotada de més pressupost.

# La tardor omple de bolets els pobles de la DO Alella

Hi ha cultures micòfiles i micòfobes. Els catalans ens trobem en el primer grup, sembla que a conseqüència de la nostra condició de micòfags: aficionats a menjar bolets, hem après a conèixer-los i sabem on, quan i en quines condicions creixen. Així s'ha forjat una saviesa popular i per això, arribada la tardor, el boletaire es llança al bosc a cercar aquest tresor que la natura li brinda. El litoral català és terra de bolets i els pobles de la DO Alella en celebren la florescència amb actes de tota mena.

TEXT: DAVID ROMAN

**L**es pluges del final de l'estiu anuncien la fi de la calor i l'arribada de la tardor. El boletaire les celebra i, calendari en mà, calcula el moment de llançar-se al bosc. Calen tres setmanes perquè els micelis processin la matèria orgànica i donin els seus fruits, i els boscos, si el clima ho afavoreix, s'omplin de bolets. Arribat el moment, tot estarà a punt: les botes, el bastó, el cistell i la navalla.

Buscar (o caçar) bolets és una activitat que permet estar en contacte íntim amb la natura, passejar i, si hi ha sort, endur-se una suculent a re-

compensa a casa. És cert que cal matinar, de vegades agafar el cotxe, i estar preparat per caminar unes quantes hores. Però per al boletaire la satisfacció de veure com s'aixeca el dia al bosc, detectar i identificar els bolets i omplir el cistell compensa l'esforç.

## Fenomen en alça

El món del bolet ha experimentat un autèntic *boom* a Catalunya en gran part gràcies al programa *Caçadors de bolets* de TV3, ja amb set temporades en antena. Llibres, guies il·lustrades... fins i tot *El Periódico* fa mesos promocionava



una *Guia pràctica dels bolets de Catalunya* i bescanviava cuponos retallables per un cistell. A la xarxa proliferen les pàgines web micòfiles (Catbolet.com i Boletaires.cat en són un exemple) i uns quants fòrums, especialment actius durant la tardor, són espai d'encontre virtual dels afeccionats a la micologia. L'afecció pels bolets ha propiciat l'aparició de fires i jornades gastronòmiques a tot el territori, sobretot als pobles propers als boscos amb més producció.

Enguany ha estat una temporada excepcional: el clima hi ha acompanyat i s'han omplert els cistells com feia anys que no passava. Entre els cercles boletaires es diu que cal diferenciar entre el cercador de bolets (el boletaire experimentat que coneix i sap distingir les varietats) i el cercador de rovellons (qui tan sols és capaç de captar el rovelló com a trofeu d'una matinal boletaire). Aquesta tardor, els uns i els altres han tornat satisfets a casa i han vist recompensades les visites al bosc. Per celebrar la florescència dels bolets, els pobles de la DO Alella han programat unes quantes activi-

tats, moltes de caràcter popular i ja arrelades a un terreny prolífic i de tradició boletaire, i en molts casos acompanyant la cuina boletaire amb vins locals.

## Per celebrar la florescència dels bolets, els pobles de la DO Alella han programat una colla d'activitats

### Per a tots els gustos

Fires, mostres, conferències, exposicions, jornades... Actes amb formats variats, però sempre amb el bolet de protagonista. Alguns neixen, com el Vilatast de Vilassar de Dalt. Alguns altres desapareixen per falta de recursos humans o materials, com la fira de Vallromanes, que fa dos anys es va deixar de fer. Alguns s'han



**El clima d'aquesta tardor ha facilitat la proliferació de bolets arreu del nostre país.**

especialistes i un Contabolets van completar l'oferta micològica, que es va combinar amb activitats relacionades amb la gastronomia: una visita al celler Alta Alella, un curs d'iniciació al tast de vins i una Agrofira ecològica i artesana, amb la presència d'agricultors de la zona i dels cellers Alta Alella i Quim Batlle.

Vilassar de Dalt disposa d'un grup de boletaires actius, promotors de moltes activitats: els Amics dels Bolets organitzen una exposició en què es mostren exemplars collits als boscos dels voltants del poble. És el degà dels actes boletaires de la vila i en aquesta vint-i-unena edició acompanyaven els fongs les fotografies de l'Alex Alfonso. La Fira del Bolet i la Natura, també sota la direcció dels Amics dels Bolets, ha arribat a la dotzena edició i ha reunit una seixantena d'expositors que inclouen parades de venda de bolets, d'estrís per a la recollecció i tot el que cal per a qui vulgui abandonar l'estatus de cercador de rovellons i passar a ser un cercador de bolets amb tots els ets i uts. Les Jornades Gastronòmiques del Bolet es van inaugurar amb el Tastet

## Vilassar de Dalt ha posat en marxa el Vilatast. Sis restaurants del poble van preparar plats amb bolets, harmonitzats amb vins de la DO

del dia 23 d'octubre, un acte que any rere any permet comprovar les propietats organolèptiques

dels bolets locals cuinats amb botifarra esparracada. Com a novetat de la temporada, la Regidoria de Promoció Econòmica va posar en marxa el Vilatast, en què sis restaurants de Vilassar van cuinar plats amb bolets, harmonitzats amb vins de la DO Alella per especialistes. Les quatre-centes racions servides certifiquen la vàlua de la proposta i n'asseguren una segona edició l'any vinent.

Una de les altres poblacions que se sumen a les celebracions boletaires és Premià de Dalt. Els micòfils de la població maresmenca també estan agrupats i es donen a conèixer amb el nom de Tocats pel bolet. Cada any (i ja en són catorze) organitzen el primer cap de setmana de novembre una mostra on s'exhibeixen bolets locals i forans, i un tastet popular per assaborir-los.

I com que el món del bolet és cultura popular, més enllà de sortir a caçar-ne, convidava a parlar-ne i a informar els llecs en la matèria, i a satisfer

la curiositat dels afeccionats. Per això la VIII Fira del Bolet i l'Artesania de Teià va incloure una conferència del conegut micòleg Enric Gràcia (assessor científic del programa *Caçadors de bolets*), que va donar consells per iniciar-se en la recerca, conservació i cultiu dels fongs. Una fira amb parades de bolets frescos i assecats i productes complementaris va completar l'oferta de la fira teianenca, que es va fer el 22 d'octubre.

Molts restaurants organitzen actes relacionats amb el bolet en poblacions del territori DO Alella: Argentona, Premià de Dalt, Premià de Mar, Teià, Vilassar de Dalt, Vallromanes... Precisament, a la població vallesenca el restaurant Sant Miquel va organitzar les Jornades del Bolet, que incloïa a la carta plats cuinats amb bolets locals. Hi hem trobat les postres més boletaires de la tardor del 2010: un sorbet de marialluïsa amb camagroc i sopa de menta. ●

englobat dins les Jornades Gastronòmiques de Tardor, promogudes pel Consorci de Promoció Turística Costa del Maresme, amb participació d'unes quantes poblacions de la DO. Molts restaurants inclouen a les cartes plats cuinats amb bolets, els xarcuters afegeixen aquest fruit de tardor als productes, i associacions i professionals mostren la seva feina perquè els afeccionats gaudeixin de la seva passió i els curiosos puguin endinsar-se en el saborós món dels bolets.

La programació més extensivament boletaire, l'hem trobada a Tiana, que del 5 al 14 de novembre ha celebrat la Setmana Gastronòmica de la Cuina de Tardor i del Bolet, impulsada per la Regidoria de Promoció Econòmica. Una extensa agenda d'activitats que combinaven divulgació i pràctica boletaires amb els vins de la DO Alella. La presentació es va fer al Mas Parxet el 2 de novembre, i una conferència impartida per Cella Fort amb un tast de bolets i vins dels cellers locals va ser el primer acte programat. Una sortida guiada a la Serralada de Marina amb dos monitors

**Un dels monitors de la sortida boletaire guiada per la Serralada Litoral ofereix explicacions prèvies als tianencs que van respondre a la convocatòria.**



AJUNTAMENT DE TIANA

**La Fira del Bolet i la Natura de Vilassar de Dalt, una de les cites més consolidades del calendari, sempre gaudeix d'un gran èxit de públic.**



AJUNTAMENT DE VILASSAR DE DALT



Barcelona

és molt més

LA PEDRERA, GAUDÍ. BARCELONA

GEGANTS DE MATARÓ. MARESME

## Barcelona és molt més

A prop dels famosos caps de guerrer de La Pedrera, tens un seguit de pobles que celebren les seves festes amb els tradicionals gegants, una manifestació cultural tan impactant i genuïna com la mateixa obra de Gaudí.

Molt a prop teu tens tota la província de Barcelona, un món per descobrir.

[www.diba.cat/turisme](http://www.diba.cat/turisme)



Diputació  
Barcelona

La vinya i el vi gaudeixen cada vegada de més atractiu. L'interès turístic i cultural que desperten a tot arreu ha fet que uns quants municipis de la DO Alella s'hagin sumat aquests últims anys a la celebració de la verema. Sigui per buscar recuperar la memòria agrícola dels seus pobles o per enriquir el calendari festiu, hi ha algunes propostes que comencen a obtenir ressò.

A Sant Fost de Campsenelles, sota el lema *Viu el vi, viu Sant Fost* organitzen des de fa una dècada la seva pròpia verema, una jornada festiva que recupera per als veïns i visitants la tradició vinyataire. La va impulsar el 1999 el Centre d'Estudis Santfostencs (CES) amb l'ànim de fer memòria històrica d'un element de gran importància en la cultura agrícola del municipi. D'aquesta manera, a mitjan setembre s'organitza una jornada en la qual es va a les vinyes a tallar raïm, es carrega en antics carros de conreu que es fan desfilir fins al centre del poble, i allà es procedeix al clàssic ritual de la verema. "Primer es pesa el raïm amb una romana i després uns joves s'encarreguen de trepitjar-lo i treure'n el primer most per tastar-lo",

## La cursa de portadores és una de les activitats més exitoses a Sant Fost

explica Ferran Pérez, del CES. Enmig es porta a terme una divertida cursa de portadores, on nois i noies, de dos en dos, competeixen per veure qui és capaç de recórrer més de pressa un petit trajecte carretejant una portadora plena fins dalt de raïm.

### Recuperació i canvis

La festa és tot un èxit des que es va crear, però les complicacions logístiques i la despesa econòmica van fer que el CES no se'n pogués encarregar, i durant tres anys es va deixar de fer. Afortunadament, com

# La verema, motiu de festa als pobles de la DO

## Martorelles, Sant Fost i Cabrera s'apunten a la celebració amb activitats diverses

TEXT: AGNÈS CÉSPEDES



El carro del raïm arriba a la Festa de la Verema de Cabrera de Mar perquè la canalla el pugui trepitjar.

que l'esperit romania latent, les Colles de Sant Fost van recuperar-la el 2008 amb un programa similar al que hi havia i fent-la fins i tot més participativa. Enguany, per exemple, els actes de la festa s'han complementat amb un dinar de "La cuina del vi", a càrrec del gastrònom Pep Salsetes; una conferència sobre l'evolució històrica de la

vinya al Vallès Oriental, i una presentació i tast de vins de la verema 2009.

### Trepitjar raïm

A Cabrera de Mar, la Festa de la Verema se celebra des de fa cinc anys, en aquest cas gràcies a l'Agrupació Sardanista i Cultural, que és qui l'organitza. Es tracta d'una matinal al setembre a la Masia de

Cal Conde, en la qual es fa un aplec d'intercanvi de plaques de cava i una exposició d'eines tradicionals de la vinya i el vi. A mig matí es rep un carro que arriba ple de raïm i es convida la canalla assistent a gaudir de l'experiència de trepitjar-lo tal com es feia abans. El president de l'entitat organitzadora, Salvador Coll, fa constar: "El primer pas és anar a tallar el raïm, i ho fem el dissabte amb tots aquells veïns que s'hi volen apuntar". I afegeix: "És una festa que té molt d'èxit. Hi ve gent de molts pobles a veure-la i ens han felicitat públicament".

## Martorelles aposta per donar a conèixer la cultura vinícola als joves

### Proposta per als joves

Martorelles ha estat el darrer municipi a apuntar-se a la festa del vi. En aquest cas, la proposta és ben diferent perquè la idea és donar a conèixer la cultura vinícola als joves. I, per fer-ho, s'ha optat per acostar-los el significat i la tradició de la verema d'una manera lúdica, organitzant una prova competitiva dins els actes de la festa major. Així, al concurs de colles que s'hi fa, n'hi ha una de ben peculiar: "Es tracta que els joves facin la seva pròpia verema", comenta Gonzalo Plata, tècnic de Cultura de l'ajuntament. "Els veïns del celler Altra-banda, membres de la DO Alella, ens deixen un tros de vinya perquè hi anem a tallar el raïm. Després, cal pesar-lo i trepitjar-lo per extreure'n el most", apunta. "No és tant fer promoció del vi com de recuperar la memòria popular de com s'elabora, en un poble com el nostre on la vinya té un pes especial".

A aquests tres pobles, cal sumar-hi tots els que aprofitant festes i celebracions locals organitzen tast de vins, en què els productes sorgits de la DO Alella tenen cada vegada més un pes important. ●

ASSOCIACIÓ SARDANISTA DE CABRERA

# Bouquet d'Alella, un somni familiar fet realitat

*Després de vint anys dedicats a la vinya, els germans Toni i Teresa Cerdà elaboren el seu propi vi amb DO Alella*

TEXT I FOTOS: ÒSCAR PALLARÈS

Ell en té trenta-sis i va estudiar viticultura i enologia. Fa vint anys que té cura de les vinyes de Can Boquet, la finca familiar. Ella en té quaranta-un, és economista i màster en direcció d'empreses i treballa en una multinacional del sector energètic. Junts formen un tàndem tan il·lusionat com capaç.

La preciosa masia de Can Boquet és a Alella, ben a prop del centre urbà, i és la seu del celler Bouquet d'Alella, que es troba en ple procés d'elaboració del que serà el seu primer vi amb Denominació d'Origen Alella.



L'antic celler de la casa, que compta amb dues espectaculars premses del segle XVIII, és un espai ideal per a l'organització d'esdeveniments.



CEDIDA

## **Expliqueu-nos el projecte Bouquet d'Alella**

És una empresa jove, un projecte familiar que pretén rendibilitzar aquesta finca amb l'elaboració de vins d'alta qualitat i amb l'organització d'activitats d'enoturisme. Volem oferir un món d'experiències i emocions relacionades amb el vi.

*“Volem oferir un món d'experiències i emocions relacionades amb el vi”*

Es tracta de combinar el binomi tradició i modernitat. La tradició ve de la masia del segle XIII envoltada de vinyes, de l'antic celler, on s'ha fet vi durant segles, i dels anys d'experiència en conreu de la vinya. La modernitat, l'aporten les noves instal·lacions, com també la imatge i la qualitat dels vins que s'hi produeixen.

## **Quins vins són?**

Un blanc jove monovarietal de pansa blanca, un blanc de cupatge fermentat en barrica i un negre criat en fusta. Sortiran al mercat amb el nom de Bouquet d'A.

## **D'on ve el nom?**

Per donar nom al celler, hem volgut combinar el nom de la finca, Can Boquet, amb el mot francès *bouquet*, que fa referència a l'aroma característica d'un vi. Com que el reglament del consell regulador no permet posar la paraula *Alella* al nom d'un vi, hi hem posat Bouquet d'A. Pensem que aquest nom també s'ajusta a la imatge de modernitat que volem transmetre.

## **Quantes ampolles produïreu?**

D'entrada farem una producció limitada de set mil ampolles, repartides més o menys a parts iguals entre els tres vins.

## **Quan els posareu al mercat?**

Els blancs veuran la llum cap al febrer o el març. Quant al negre, caldrà estar pendents de la seva evolució en barrica i prendrem la decisió més endavant.



Can Boquet és la seu del celler Bouquet d'Alella. Una preciosa masia del segle XIII envoltada de vinyes i que es troba a tocar del centre urbà d'Alella.

**Com els voleu distribuir?**

Aquest primer any volem que ens coneguin a la nostra zona d'influència, al Maresme i el Vallès, el territori de la DO Alella. Serem a les botigues de vi i als restaurants de la zona.

**Quina superfície de vinya teniu?**

Unes tretze hectàrees repartides entre els termes municipals d'Alella i Vilassar de Dalt, conreades amb tècniques ecològiques, que estan en procés d'adaptació per obtenir el certificat del Consell Català de la Producció Agrària Ecològica.

*“Tenim 13 Ha de vinya en procés d'adaptació per ser certificades d'ecològiques”*

**De quines varietats?**

Les varietats blanques que treballem són la pansa blanca, la garnatxa blanca i el viognier. De negres, hi ha syrah, merlot,

garnatxa, mataró i cabernet sauvignon.

**Quants quilos de raïm heu collit enguany?**

N'hem collit uns seixanta-cinc mil quilos, deu mil dels quals han entrat al nostre celler; trenta-cinc mil els hem venut a més cellers de la DO, vint mil

els hem venut per fer-ne vi de taula i uns quinze mil han quedat a la vinya, per collir.

**Quinze mil quilos perduts?**

Nosaltres sempre hem treballat per vendre el raïm als cellers de la DO. Però cada vegada és més difícil aconseguir que te'l comprin. De fet, és

precisament aquesta dificultat cada any més evident la que ens ha impulsat a fer el nostre propi vi.

**Com valoreu la qualitat de la verema 2010?**

Hi ha hagut alguna varietat que ens ho ha posat més difícil, però la qualitat de la pansa



Els germans Toni i Teresa Cerdà, un gran equip al capdavant del projecte Bouquet d'Alella.

blanca d'aquest any és excel·lent. Hem passat tres vegades a collir raïm, ha calgut fer molta tria, però el resultat final ha valgut la pena. Sens dubte, és l'any de la pansa blanca.

**De quina manera penseu explotar el turisme vinícola?**

El fet de ser tan a prop de Barcelona ens dóna l'oportunitat de compartir l'experiència de fer vi amb la gent que vulgui acostar-s'hi. Ara mateix planifiquem tota una sèrie d'activitats per dur a terme durant el 2011.

**Per exemple?**

Sessions de tast, pícnic a la vinya, càterings al celler, activitats culturals relacionades amb el vi, veremes tradicionals, activitats perquè els visitants facin el seu propi vi, excursions per les vinyes, passejades amb Segway...

**Treballeu colze a colze amb l'empresa Manors and Cellars, oi?**

Col·laborem amb aquesta empresa en l'organització d'algunes activitats. Pensem que és molt positiu treballar amb les empreses de la zona.

**Què en penseu, de les iniciatives públiques i privades que darrerament s'han posat en marxa per fer promoció del vi de la DO Alella?**

Totes aquestes iniciatives dinamitzen el sector i donen a conèixer la DO. Sens dubte, ajuden que petites empreses com la nostra puguin començar la seva activitat; hem rebut tot el seu suport.

**Com imagineu la DO Alella al 2020?**



Els germans Cerdà, somrients, enfilats dalt d'una de les premses del segle XVIII de l'antic celler de la casa.

*“Imaginem una DO Alella més potent, amb nous petits cellers i una forta imatge de marca”*

Com una DO més potent, on hi hagi nous petits cellers, treballant tots plegats, amb una forta imatge de marca. I tot complementat amb molta ac-

tivitat enoturística que exploti les característiques del nostre territori, la proximitat a Barcelona i el mar.

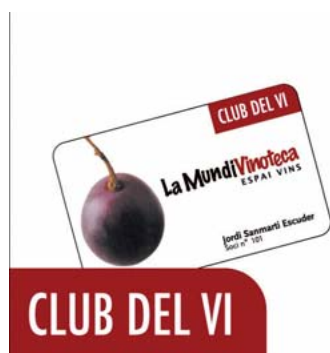
**I el vostre celler?**

Ens agradaria que tot el raïm que tenim a la vinya el poguéssim convertir en vi. Posats a somiar, ens imaginem exportant i, fins i tot, plantant més vinya. Però cal tocar de peus a terra i ser ambiciosos, però realistes. Hem d'avançar a poc a poc, però fermament.

**Quan el primer vi Bouquet d'A amb DO Alella és a prop de veure la llum, quina sensació**

**teniu mirant enrere i pensant en tot l'esforç que us ha representat arribar fins aquí?**

Veiem que un desafiament, un somni familiar de fa vint anys, es fa realitat. Quan ens vam fer càrrec de les vinyes, ja teníem la idea de crear un dia el nostre propi celler. Tenim la sensació d'haver-hi dedicat molt d'esforç i veiem que encara queda molta feina per fer fins que no puguem començar a recollir-ne els fruits. Malgrat tot, tenim tanta empena i il·lusió com el dia que vam decidir tirar endavant el projecte. ●



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

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

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



**La Mundi Vinoteca**  
ESPAI VINS

# Present i futur de la DO Alella

La Denominació d'Origen Alella ha consolidat aquests últims anys una personalitat pròpia, un caràcter mediterrani definit per la seva situació geogràfica i l'esforç d'aquells qui han impulsat els cellers que en formen part.

**JOSEP MARIA PUJOL-BUSQUETS**  
Enòleg. Propietari d'Alta Alella



**A**ctualment, la DO Alella és caracteritzada, en primer lloc, per la situació urbanística del seu territori. La crisi econòmica i immobiliària, d'una banda, i la definició clara de les qualificacions urbanístiques (establint què és parc natural i què és zona rural), d'una altra, permeten la plantació de vinyes sense por de futures requalificacions que n'impedeixin la posada en marxa.

En aquest sentit, vull destacar també l'aposta important que s'ha donat en la branca de l'agricultura ecològica, perquè són uns quants els productors que als seus conreus de vinya han introduït la filosofia que és possible una plantació de ceps totalment natural, adaptada a un entorn propi, sense necessitat d'insecticides, herbicides ni pesticides que n'alterin el cicle natural.

## És possible una plantació de ceps totalment natural, adaptada a un entorn propi

Així mateix, hem de tenir en compte que a escala política, i de les administracions, tenim un clar lideratge de l'actual alcalde d'Alella, Andreu Francisco, que actua de "pal de paller" de tota la comunitat que forma la DO Alella. Ha estat ell qui ha afavorit la suma d'esforços, ha ordenat i ha canalitzat totes les actuacions amb dues direccions molt clares: la promoció de la DO a l'exterior i fer sentir als habitants de la zona que la denominació forma part de la seva identitat.

És gràcies a aquesta línia de treball que observem un lent però segur interès dels ciutadans del territori de la DO pels productes sorgits de la seva terra. I això comporta una certa normalització del consum del vi com a producte local, tant en restaurants i botigues com a les llars particulars.

En el context internacional, penso que podem situar els productes elaborats dins la DO Alella en un nivell de qualitat entre mitjà i alt, com demostren les distincions i reconeixements als nostres vins, un aspecte que estimula, i es veu enriquit alhora, per l'aparició de petits elaboradors que permeten una oferta diversificada i original al mercat.

Amb aquesta premissa, opino que la línia que cal seguir en el futur passa per fer de la DO Alella la vinya i el vi de Barcelona, i que aquesta ciutat assumeixi la "capitalitat" del Maresme, com demanava Josep Pla en un article. És necessari implantar al triangle que formen les ciutats de Granollers, Mataró i Badalona la idea que el nostre és un producte propi i que alhora ajuda a dibuixar el seu entorn urbanístic i a recobrar identitats. Hem de fer entendre que les vinyes i els vins de la DO formen part del paisatge natural i periurbà de les seves viles.

També cal que apostem amb força per l'agricultura ecològica, perquè pot ser un bon contrapunt a la pressió contaminant que trobem dins les ciutats i que, paral·lelament, són els mercats a què ens dirigim.

A més, no estaria gens malament de mirar el mar com a font natural de gastronomia, i permetre que els plats elabo-

## No estaria gens malament de mirar el mar com a font natural de gastronomia

rats amb els seus productes trobin el complement perfecte en els nostres vins. Uns vins que hem de personalitzar a fons i deixar que expressin tots

les característiques de l'anyada, la terra on han nascut, l'entorn en què han madurat, etc.

I, en conclusió, cal que es continuïn fomentant les complicitats entre els empresaris vinícoles, els vinyataires i la societat civil, de manera que s'entengui allò local com a propi, s'estimuli el sentiment de pertinença i que la vinya i el vi poden ser un benefici econòmic, cultural i social per a tots els habitants de la zona, per crear una interrelació natural que va molt més enllà del concepte d'entourisme. ●



OSCAR PALLARÉS

# Per Nadal, tradició a taula

Tradicionalment, les festes assenyalades se celebren a taula: hi ha plats associats a dates concretes i festivitats que tan sols anomenar-les, ens fan venir al cap viandes delicioses. Les festes de Nadal donen la benvinguda a l'hivern amb àpats tradicionals compartits en família, lligats a la tradició culinària, però adaptats als temps que corren.

TEXT: DAVID ROMAN



**P**oc més de mitja dotzena de plats conformen el menú de Nadal i Sant Esteve de les llars catalanes. Escudella i carn d'olla, pollastre rostit o capó farcit, canelons i torrons són, per tradició i per mèrits gustatius propis, els protagonistes de la taula. Plats gustosos i elaborats, ideals per omplir reunions familiars de Nadal.

## Per Nadal, cada ovella al seu corral

Tradicionalment, Nadal i Sant Esteve han estat motiu de retrobament a taula. Una taula de circumstàncies que sovint es munta combinant portes i cavallets, parada amb estovalles de festa, on els comensals s'acomoden en cadires cedides pel veïnat: la infraestructura necessària per a les grans ocasions no ha variat.

Si bé el dia de Nadal és una celebració casolana i els restauradors acostumen a fer festa, per Sant Esteve els restaurants

obren, normalment amb bona entrada i reserves efectuades amb mesos d'antelació. Els cuiners i amfitrions domèstics, i després de la feïnada del dia de Nadal, prefereixen descansar. Les cartes s'adapten a les festes, redueixen lleugerament l'oferta i afegeixen als plats obligats

**Si bé el dia de Nadal és una celebració majoritàriament casolana i el gremi de restauradors acostuma a fer festa, per Sant Esteve els restaurants obren**

d'aquestes dates d'altres viandes amb molta acceptació, com el turbot, el rap i el garrí al forn.

## Insubstituïble escudella

Cada cuiner prepara els menús segons el seu gust, i potser algun dels clàssics caigui de la llista. En l'àmbit de les viandes nadalenques, l'escudella i la carn d'olla són omnipresents, tot i que sembla que fora d'aquesta data tan assenyalada perden acceptació. La Montse Ciurans, del restaurant Celler de Can Torrents de Sant Fost de Campsentelles, així ho ha comprovat i afirma que "les racions que se serveixen d'aquest completíssim plat van una mica de baixa, sobretot entre la gent jove". La davallada en el consum de la màxima expressió del brou pot ser deguda a que l'elaboració requereix paciència, experiència... i una olla de grans dimensions. La Montse dóna uns consells als qui continuen fidels al clàssic: "Tenir especial cura en l'elecció de les primeres matèries, fer servir aigua de bona qualitat i tenir cura de l'ordre en què es posen a bullir els ingredients".

La recepta no ha variat: verdura, porc, pollastre i carn de porc i vedella per a la pilota. I els galets, com més grossos, millor. Pot precedir l'escudella l'aperitiu, àmpliament difós actualment, sovint vistós i sofisticat. A les magres taules de la postguerra no era habitual, i podia substituir-lo una amanida, una manera lleugera d'obrir el foc gastronòmic de Nadal.

## Plumífers de festa

L'aviram és per tradició el gran protagonista dels segons plats del Nadal, que en èpoques de vaques magres era una de les escasses cites fixes del calendari amb la proteïna animal. Quan les cases no disposaven de forn, els fornars eren els encarregats d'efectuar de coure la volateria (pollastre, capó, ànec o gall dindi), i n'era habitual el tràfec pels carrers en llaunes i cassoles. Cru de matí, cuit al migdia, anant i tornant

de la fleca. Els afortunats que disposaven de cuina econòmica podien estalviar-se els viatges.

Al restaurant Sant Miquel de Vallromanes segueixen la recepta tradicional: l'elaboració del rostit no dona peu a grans variacions i, en la confecció, l'all i la ceba, les prunes i els pinyons acompanyen el celebrat pollastre. En pro de mirar d'alleugerir el plat més contundent d'un àpat tan maratonianà com el de Nadal, el llard ha deixat pas al més lleuger oli d'oliva.

L'aviram convé que sigui de qualitat, si pot ser criat a pagès, amb gra i en llibertat, de carn molt més consistent i gustosa que el de producció industrial a què molts ens hem acostumat. L'autogestió va ser pràctica habitual fins als anys 1960: no era estrany engreixar el pollastre a casa, fins i tot a ciutat, on a la tardor les eixides es convertien en corrals improvisats.

## Quan les cases no disposaven de forn, els forners eren els encarregats de coure pollastres, ànecs i galls dindis

### Reciclatge a taula

El dia de Sant Esteve, les tradicions italiana i catalana van confluir per donar lloc a un dels plats més celebrats de la nostra cuina: els canelons de Sant Esteve. D'origen italià i introduït a casa nostra el segle XVIII, aquest plat d'elaboració complexa va resultar la fórmula perfecta per donar sortida a les restes del rostit i la carn d'olla del dia de Nadal. Convenientment processades i amorosides amb beixamel o molla de pa amb llet, es convertien en un gustós farciment per als canelons, un exemple típicament català d'aprofitament i de sostenibilitat culinària. Sant Esteve, patró dels qui intervenien a l'església sense haver estat ordenats, és històricament una diada molt celebrada a casa nostra i els canelons van ser adoptats com a plat típic d'aquesta data en substitució de l'arròs a la Catedral o de Colls i Punys, cuinat també amb les restes del rostit del dia anterior.

Els canelons del 26 de desembre han perdut l'esperit reciclador i en la majoria de llars s'elaboren amb un rostit cuinat especialment per a l'ocasió. Les proporcions

Quatre restaurants del territori ens han preparat quatre grans clàssics de les taules nadalenques. Gemma Ferran ens proposa quatre vins de la DO Alella per maridar-los.



de vedella, porc i pollastre varien segons el gust. Al restaurant Can Jonc d'Alella els serveixen en dues versions: la tradicional "de la iaia" i el caneló Can Jonc, fet amb pasta de lasanya i de grans dimensions. La Sònia Baró, responsable de l'establiment alellenc, els combina a la carta: "Els tradicionals de la iaia, els servim tot l'any, especialment ara per festes. Els Can Jonc entren a la carta i en surten, és un plat amb molta presència, però que a alguns pot arribar a intimidar per la seva talla XL". Per elaborar el farciment, a Can Jonc segueixen la recepta tradicional amb vedella, porc i pollastre a parts iguals. El caneló és un plat que es presta a variacions i experimentació, i hi ha qui varia la proporció dels ingredients al seu gust, o n'afegeix de nous: no és estrany d'amorosir el farciment amb un cervell de be, o afegir-hi fetge de pollastre o conill. També hi ha qui els acosta a la recepta que va popularitzar el compositor de Pesaro Gioachino Rossini, amb foie gras i tòfona. La textura suau i la possibilitat de compartir les racions converteixen els canelons en un plat de molta acceptació entre petits i grans.

### Dolços de fi de festa

El darrer *round* del repàs nadalenç (copes i cafès a banda) sol passar per una peça de fruita abans d'atacar els torrons i les neules. Si bé el desembre és temporada de taronges i mandarines, el món s'ha fet petit i hi ha novetats foranies (pinya, meló, cireres...) que competeixen amb els cítrics locals per fer tirar avall la teca i preparar l'estómac per als dolços. Els insubstituïbles torrons continuen dominant les postres nadalenques, amb el permís del tronc de Nadal, cosí de temporada del braç de gitano, i les fràgils neules, el contrapunt al contundent torró d'Alacant. Miquel Garolera, de la pastisseria Miquel del Masnou, és un observador de primera mà del canvi de costums en el consum de torrons: "de xocolata i trufats, ja en fem gairebé trenta varietats, cada any tenen més acceptació: de cafè, de menta, de Cointreau, el torró gelat d'Ocata... l'augment d'oferta ha fet disminuir el consum d'algunes varietats de torró, com el d'Alacant, el de crocant o el de massapà amb fruita. El de Xixona es manté, i algunes varietats antigues, com el torró de neu, gairebé han desaparegut". Entre els clàssics, el torró de gema cremada, tot i ser un producte car i d'elaboració complicada, és el més apreciat. Fortament arrelat a Catalunya, es creu que té l'origen en l'estalvi, tan present en la cuina de casa nostra: el massapà amb ou permet aprofitar els rovells sobrants de la preparació dels torrons d'Alacant i Xixona. ●

# La cuina del Nadal a la nostra taula

FOTOS: ÒSCAR PALLARÈS

## Escudella i carn d'olla



Restaurant: **Celler de Can Torrens** (Sant Fost de Campsentelles)  
Xef: **Josep Fabra**

### Ingredients per a 10 persones:

7 litres d'aigua	300 g d'ossos de vedella	Per fer la pilota:
2 porros	250 g de pit de vedella	200 g de carn picada
200 g de pastanagues	200 g de vedella (conill)	de vedella
1 nap	1 orella de porc	200 g de carn picada
2 brots d'api	1 peu de porc	de porc
200 g de patates	2 ossos d'espina de porc	2 ous
150 g de cigrons	1 os blanc salat de porc	2 cullerades de pa ratllat
1/2 col	300 g de botifarra negra	2 cullerades de farina
1 ceba	200 g de botifarra crua	Julivert i una mica d'all
1/2 gallina	200 g de cansalada del coll	
1/4 d'ànec	1/2 quilo de galets grossos	

### Elaboració:

Posem a l'olla tots els ossos amb l'aigua. La tapem i ho fem bullir a foc lent durant dues hores tot traient, de tant en tant, l'escuma que queda damunt del brou. Hi afegim les carns (senceres) amb un polsim de sal; una vegada tendres, hi incorporem les verdures (menys la col i les patates) i els cigrons remullats la nit anterior.

Per una altra banda, treballem les carns per fer la pilota amb els ous, el pa ratllat, el julivert i l'all trinxat. Hi donem forma rodona i la passem per la farina. L'afegim a l'olla mitja hora més tard que les verdures, acompanyada de les botifarres i ho deixem coure tot plegat durant vint minuts.

Ja podem colar el brou. El deixem refredar i eliminem la capa de greix que queda a la superfície. Una vegada desgreixat, el tornem a posar al foc i hi afegim les patates i la col (molt important: la col s'ha d'afegir a última hora, perquè pot fermentar i espatlilar el dinar de Nadal), i rectificuem de sal. El tenim al foc durant uns vint minuts més, colem les verdures i afegim els galets (prèviament bullits en aigua i una mica de sal durant cinc minuts) al brou durant uns set minuts.

Escalfem la carn d'olla amb una mica de brou i la col·loquem en safates. Paral·lelament, servim el brou i la pasta en una sopera.

### Maridatge: Roura Coupage

Com que tan importants són els olors, sabors i textures com la temperatura de servei del plat, és ideal el Roura Coupage, vi negre d'entrada amable, de cos mitjà, agradable amb un recorregut ampli, però alhora sedós i amb tanicitat justa per complementar la carn d'olla sense enmascarar-la i, en certa manera, contrarestar la sensació untuosa del plat i completar-la amb les notes de fruita vermella sense excessos.

## Canelons



Restaurant: **Can Jonc** (Alella)  
Xef: **Juan Álvarez**

### Ingredients per a 10 persones:

1/2 quilo de vedella	Mantega
1/2 quilo de magre de porc	Llet
1/2 quilo de pollastre	Sal
1/2 quilo de cansalada ibèrica fumada	Pebre
4 cebes grosses	Nou moscada
4 grans d'all	Farina
1 barra de pa	40 làmines de canelons

### Elaboració:

Salem tota la carn i la passem per farina. Tot seguit, la rostim. Una vegada agafa color, la retirem del foc.

Piquem la ceba i els alls i ho fregim amb el mateix oli que la carn. Després d'uns quants minuts, hi afegim la carn i la barra de pa que haurem tingut en remull dins un bol de llet.

Ho posem a coure tot junt durant dues hores al forn a 180 graus. Una vegada acabada la cocció, ho piquem tot.

Bullim les làmines amb aigua i sal, les deixem refredar esteses sobre el marbre perquè no s'enganxin, enrotllem els canelons i els posem en una safata untada amb mantega.

Preparem la salsa beixamel fonent la mantega en una cassola. Hi barregem la farina i la deixem coure fins que agafi color. Hi afegim la llet calenta i barregem la mescla amb una batedora de varetes fins que comenci a bullir. Ho deixem coure una estona a foc mínim i ho amanim amb sal, pebre i nou moscada.

Cobrim els canelons amb la beixamel i els gratinem al forn amb un xic de formatge ratllat i encenalls de mantega.

### Maridatge: Vallmora

Importants tant per la textura com per l'acompanyament, la beixamel. En aquest, el Vallmora, d'Alella Vinícola, elaborat amb la varietat garnatxa, és un bon complement. Fruita negra madura, espècies i balsàmics ens ajuden a completar les textures de la carn, com les espècies de la beixamel, amb un pas per boca mitjà, però elegant. De postgust mitjà, però complex d'aromes a la retronal, que fan d'aquest vi un bon complement.



MARIDATGES: GEMMA FERRAN, DEL CELLER DEL MAR (EL MASNOU)



JOSEP FABRA



JUAN ÁLVAREZ



MARGARITA PUIG



MIQUEL GAROLERA

## Pollastre de pagès rostit



Restaurant: **Sant Miquel** (Vallromanes)  
Xef: **Margarita Puig**

### Ingredients per a 10 persones:

Per al rostit:	Per a la guarnició:
1 pollastre de 3,5 quilos aproximadament	150 g de pastanaga
Sal	150 g de ceba
Pebre	2 porros
1 cabeça d'all	
2 fulles de llorer	Altres:
1 branca de canyella	2 dl de vi ranci
Oli d'oliva	50 g de prunes sense pinyol
	2 dl de brou fosc d'ales i carcasses de pollastre i 1/2 peu de vedella

### Elaboració:

Salpebrem el pollastre i el rostim a foc suau amb els altres ingredients. Ho reservem.

A la mateixa cassola sofregim les verdures tallades en brunoise petita. En reservem 3/4 parts i afegim el vi ranci al 1/4 restant. Ho deixem reduir i hi aboquem el brou fosc. Ho fem coure durant uns cinc minuts i ho colem.

Coem el pollastre juntament amb el brou fosc i la canyella durant una hora a foc suau. Retirem el pollastre i el fem coure al forn uns deu minuts fins que quedi daurat. Mentrestant, deixem reduir el brou fosc fins que adquireixi consistència de salsa. Ho reservem amb la cassola tapada amb film.

Coem les prunes amb una mica de vi ranci, fins que quedin toves. Ho barregem amb les verdures.

Colloquem el pollastre al centre del plat amb la salsa per damunt i ho acompanyem amb les prunes.

### Maridatge: Privat Laietà Iluro

La proposta per aquest plat és el nou cava Privat Laietà Iluro. Elaborat 100% amb la varietat Mataró i amb una cria de vint-i-quatre mesos. Amb una bona intensitat aromàtica que ens acostava a flors i fruites vermelles madures, les quals també trobem en boca. Complementen a la perfecció el gust dolç de les prunes que acompanyen el pollastre. Ideal per la bona integració del carbònic i l'acidesa refrescant. De postgust llarg i elegant, que fa ressaltar el gust del pollastre de pagès.

## Torró de gema cremada



Pastisseria: **Miquel** (El Masnou)  
Pastisser: **Miquel Garolera**

### Ingredients per a dues barres:

Per al massapà:	Per a la gema:
1/2 quilo d'ametlla mòlta	2 ous
450 g de sucre	140 g de sucre
25 g de llet en pols	
4 rovells d'ou	
Un polsim de canyella i de pela de llimona ratllada	

### Elaboració:

Separem 80 grams de sucre, els barregem amb els rovells i coem la barreja a foc lent. Amb la resta del sucre afegim l'aigua necessària per fer un almívar a 122 graus. Hi afegim l'ametlla i ho pastem tot durant cinc minuts. El massapà obtingut, el posem en un motlle tenint en compte que les barres han de fer uns 2 cm de gruix. Ho deixem reposar vint-i-quatre hores.

Per a la gema barregem els dos ous sencers i el sucre, i ho fem coure a foc lent.

Creuem amb la planxa les barres de massapà per una cara. Els donem la volta i escampem un gruix d'uns 3 mm de gema sobre les barres, i la cremem.

És preferible deixar-ho reposar unes quantes hores abans de menjar. El torró de gema és una de les varietats més difícils d'elaborar i vol certa pràctica, especialment en el pastat del massapà.

### Maridatge: Parxet Cuvée Dessert

La consistència, textura i dolçor del torró ens marquen el maridatge. En aquest cas escollim el Parxet Cuvée Dessert (Pinot Noir). És un cava dolç que complementa el torró amb una acidesa justa i refrescant que ens "neteja" el paladar. És aquesta acidesa que fa que la dolçor del torró no ens ompli i ens convida a repetir. La temperatura de servei del cava fa que sigui una bona elecció com a final d'àpat i motiu de sobretaula.

**HOTELS**



HOTEL  
PORTADA D'ALELLA

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



QUINAELLA  
Restaurant

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



Orfila  
RESTAURANT

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

**RESTAURANTS**



1789

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



El Nou RESTAURANT  
Can Doctor

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



MAS DE  
SANT LLEÍ

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

Restaurant



Ca L'Estrany

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



restaurant  
la plaça  
d'alella

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



tres macarrons  
vermut-restaurant

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



Bar - Restaurant  
VIÑALLONGA

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



can rin  
CABRILS

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



CAN  
CABÚS  
Masia Can Cabús

C/ Sant Josep de Calassanç, 10 · Alella  
Tel. 93 555 36 46

**VINATERIES**



Celler d'en Jordi

Av. Verge de Núria, 42 · Vilanova del Vallès  
Tel. 93 845 81 00 · www.cellerdenjordi.com

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



Companyia d'Alella  
CELLER I TAVERNA

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



Selecció de vins

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



La Mundi **Vinoteca**

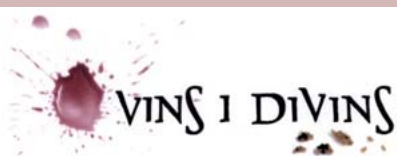
C/ La Palma, 12 · Vilanova del Vallès  
Tel. 93 845 99 85

**Xarel·lo**

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



C/ Besòs, 25-27 · Montcada i Reixac  
Tel. 93 564 72 34



C/ Barcelona, 3 · El Masnou  
Tel. 93 540 97 50 · www.vinsidivins.com

**Vols anunciar  
el teu negoci  
en aquesta secció?**

Truca'ns al 654 40 40 43

**Papers  
de vi**

DO ALELLA · VI · GASTRONOMIA · CULTURA

**SUBSCRIU-TE!**

Per només 9 euros rebràs *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, cognoms, adreça, telèfon i número de compte per domiciliar el pagament)

a [oscar@papersdevi.cat](mailto:oscar@papersdevi.cat)

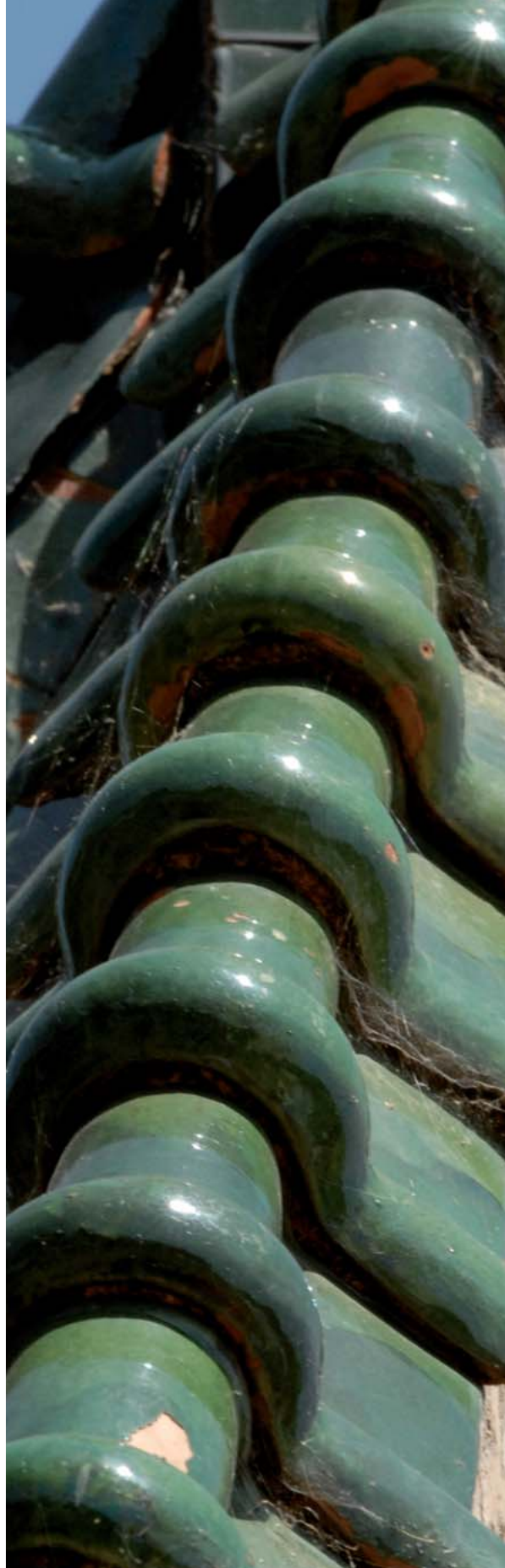
PROMOCIÓ VÀLIDA  
FINS A EXHAURIR EXISTÈNCIES





can jonc  
restaurant

Crta.de Masnou a Granollers Km.4,100  
08328 ALELLA Barcelona  
Información y reservas: Tel. 935 552 068  
[info@canjonc.com](mailto:info@canjonc.com) / [www.canjonc.com](http://www.canjonc.com)



**Alella**  
talent i vinyes

## **L'Oficina de Turisme d'Alella estrena tres itineraris**

**Alella, 1.000 anys d'història**  
**L'empremta del Modernisme a Alella**  
**De la vinya al celler romà**

Informa-te'n a l'Oficina de Turisme divendres de 10 a 15 h, dissabte de 10 a 14 h i de 15 a 17 h i diumenge de 10 a 14 h  
Riera Fosca, 2 d'Alella · 93 555 46 50 · [oficinadeturisme@alella.cat](mailto:oficinadeturisme@alella.cat)

