

Papers de vi

DO ALELLA · VI · GASTRONOMIA · CULTURA

Núm. 10 · Primavera 2011



La família Raventós
es fa càrrec de Signat

Gran èxit de les
Jornades Gastronòmiques
de la DO Alella

Torna el Tast Tiana
per promoure la gastronomia
local i els vins de la DO



Reobertura del Centre d'Acollida Turística de Teià, Alella i El Masnou

Carrer d'Ernest Lluch, 40, Teià / 935 559 977 / info@cella-vinaria.cat / dissabte de 10 a 18 h i diumenge de 10 a 14 h





La primavera ja és entre nosaltres i els brots tendres que creixen amb força als ceps de la DO Alella en són testimonis.

Foto:
Òscar Pallarès

03 GLOPS

05 ACTUALITAT

La família Raventós es fa càrrec de Signat

07 ACTUALITAT

Gran èxit de les Jornades Gastronòmiques de la DO Alella

09 L'ENTREVISTA

"El territori DO Alella em sembla un paradís"

13 ACTUALITAT

Tast Tiana. Entrevista amb Meritxell Falgueras, sommelier

19 GASTRONOMIA

Algunes propostes del Tast Tiana

22 REPORTATGE

De la cuina i la intel·ligència artística

25 ART I GASTRONOMIA

El maduixot del Maresme

29 OPINIÓ

La premsa de raïm del Golf de Vallromanes

● GLOPS

Celebren tot un seguit de jornades gastronòmiques sobre el pèsol del Maresme

La Festa del Pèsol de Sant Andreu de Llavaneres, les Jornades del Pèsol de Vilassar de Mar, les Jornades Gastronòmiques del Plat de Mataró, la Pesolada de Caldes d'Estrac, les Jornades del Pèsol de Cabrils... i un llarg etcètera de trobades, jornades i festes destinades a promoure el consum d'un dels productes més apreciats de l'horta maresmenca, s'han celebrat aquestes últimes setmanes. Un fulletó editat pel Consorci de Promoció Turística Costa del Maresme va recollir tota la informació dels actes realitzats en dotze poblacions de la comarca, com també els menús elaborats amb pèsols que més de cent restaurants van preparar per a l'ocasió. El fulletó, a més, va publicar les receptes de quatre dels plats que formaven part de l'oferta acompanyades de les corresponents propostes de maridatge amb vins de la DO Alella.

Bouquet d'Alella llança al mercat el seu primer vi

Ha arribat el moment que el primer vi de Bouquet d'Alella vegi la llum. Es tracta del Bouquet d'A Blanc, un blanc elaborat amb Pansa Blanca i Garnatxa que obté el seu caràcter a partir de la maceració pel·licular i la posterior criança sobre les pròpies lies.

Toni Cerdà, responsable del celler, explica que "sovint associem la idea de vi jove amb la d'un producte fresc i fàcil, però que no aporta res de nou. Aquest és un vi jove, neix de la verema 2010, però volfem que tingués prou complexitat com perquè resultés interessant per a tots els consumidors, perquè digues més coses de les que s'esperen d'un vi jove. D'entrada suau i estructura sedosa, proporciona un final llarg que inspira el terror de la DO Alella.



Alta Alella, el celler amb més medalles d'or de l'Estat a la *International Wine Guide*

La prestigiosa *International Wine Guide* acaba de fer públic el resultat dels tasts dels seus professionals durant els últims mesos per elaborar aquesta guia. I no podien haver estat millors per al celler de Tiana: dotze dels seus productes han estat guardonats amb medalles i sis d'aquestes són d'or; fet que converteix Alta Alella en el celler que més n'ha aconseguit de tot l'Estat. De les sis que resten fins a les dotze, n'hi ha quatre de plata i dues de bronze. Aquesta guia de vins és una iniciativa de Jorge Martínez, "master of wine" de la Universitat de París i diplomad en tast de vins a la Universitat de França.

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: **Sigrid Guillem, David Roman, Francesc Castro, José Andrés Garcia, Esther Sicras, Paquita del Olmo, Pilar Solà, Rosa Vila, Isadora, Joan Nebot**

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

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

El Marquès d'Alella 2010, amb nova imatge i tap de rosca

L'anyada 2010 del Marquès d'Alella ja ha arribat a les botigues. I ho ha fet amb una nova imatge, que recorda l'etiqueta del primer Marquès, embotellat ja fa més de cent trenta anys. I també amb dues opcions de tap: el tradicional, per satisfer els qui donen un cert valor romàntic al fet de llevar el tap, i el de rosca, més ràpid i funcional. Josep Puig, director tècnic de Parxet, explica: "Nosaltres ja canviem recurrentment les etiquetes; en aquesta ocasió hem volgut recuperar els colors de la primera etiqueta i l'escut del marquesat."



Albert Ortiz, segon semifinalista al Concurso Cocinero del Año

El mes de març passat, el xef Albert Ortiz, del restaurant Axol de Cabrils, va quedar segon a la semifinal corresponent a les comunitats de Catalunya, l'Aragó i les Balears del Concurso Cocinero del Año, que va tenir lloc a Barcelona. Ortiz va ser seleccionat entre més de cent xefs de les tres comunitats per participar en aquesta semifinal amb nou cuiners més. Cada cuiner va haver de preparar un entrant, un plat principal i unes postres. En el seu cas, el menú va consistir en uns pèsols del Maresme amb calamarsets i Marquès d'Alella, una galta de vaca amb patata ratle, múrgoles farcides del peu de la mateixa vaca, vainilla i perles de Porto, i un parfait de farigola amb gelat de te verd, aloe vera, pinya i brownie de iogurt. La proposta del cabrilenc va ser la segona més ben puntuada, per davant de les creacions de xefs de restaurants amb estrella Michelin. Ortiz es va mostrar molt satisfet de la participació: "Tot i no haver pogut arribar a la final, estic molt content perquè l'experiència va ser molt interessant i he pogut conèixer molta gent interessant del sector. A més, arran de la meua participació en el concurs, el crític francès Philippe Regol ha vingut a l'Axol i n'ha escrit una crítica molt bona al seu bloc que ha motivat l'arribada de molts clients."

L'Ajuntament de Martorelles planta una vinya municipal

A tocar la masia de Can Carrancà s'ha plantat una vinya de varietats autòctones amb la intenció de "millorar l'entorn tenint en compte el patrimoni i la història locals", segons fonts de l'ajuntament. Joan Plans, viticultor i propietari del celler Altrabanda, ha col·laborat en les tasques de plantació. Can Carrancà és un edifici de propietat municipal on es duen a terme tota mena d'activitats culturals i a l'esplanada annexa hi havia hagut una vinya que es va arrencar anys enrere. En un moment que els ciutadans de tots els pobles de la DO Alella van prenent consciència de la pertinença a aquesta DO, no podem sinó aplaudir que Martorelles aposti per plantar una vinya municipal. El raïm que produeixi, entre més usos, s'emprarà en la Festa de la Verema que cada any es fa per festa major.

L'arqueologia i el vi s'uneixen

L'empresa Maresme Turisme i el celler Alella Vinícola han donat forma a una extensa oferta d'activitats que, sota el títol *Arqueologia i vi*, s'han pensat per acostar el món del vi i la cultura romana a la població. Dotze activitats han farcit, des del començament de l'abril fins al final de maig, un atractiu programa on hi ha des d'un curs d'arqueologia i vi en l'antiguitat fins a un sopar romà, passant per un tast de vi elaborat com ho feien els romans i una evocadora sessió de recitat de poemes dels autors clàssics enmig de les vinyes i amb una copa de vi DO Alella a la mà. Se'n pot trobar més informació a les webs www.maresmeturisme.com i www.alellavinicola.com.

Organitzen una ruta turística sobre la sèrie de TV3 *La Riera* en què se serveix vi d'Alella

La Riera, la telesèrie del migdia de TV3 l'acció de la qual transcorre a la comarca del Maresme, ha esdevingut un dels programes de més èxit de la televisió de casa nostra. Amb la intenció d'aprofitar aquest èxit, el Consell Comarcal del Maresme i el Consorci de Promoció Turística Costa del Maresme han organitzat, amb el suport de Televisió de Catalunya, una ruta turística que, des del mes de març, recorre les principals localitzacions de la sèrie en poblacions com Arenys de Mar, Mataró i Sant Pol de Mar. També és previst que la ruta passi pel Parc Arqueològic Cella Vinària de Teià, quan reobri la porta, on els visitants aprendran el procés de romanització de Catalunya i l'origen dels vins amb Denominació d'Origen Alella. La ruta es clou amb un dinar a l'Hotel Gran Sol, de Sant Pol de Mar, on se serveixen Alta Alella Pansa Blanca i Roura Coupage.

El llibre de Jabier Marquínez, millor del món als Gourmand World Cookbook Awards

Al número anterior de la revista us anunciàvem que, poc després del llançament, *La Bíblia, primer tratado de viticultura y enología* havia rebut el guardó Gourmand al millor llibre de l'Estat. El mes de març, el jurat d'aquest prestigiós certamen va decidir que el premi Millor Llibre del Món 2010 en la categoria Drink History dels premis Gourmand World Cookbook Awards era per a l'obra de Marquínez. Cal recordar que Jabier Marquínez és enòleg i director tècnic del celler Castillo de Sajazarra, que elabora el vi In Vita amb Denominació d'Origen Alella.



La família Raventós es fa càrrec de Signat

Els propietaris de Parxet són ara, també, els responsables de la marca allellenca

TEXT I FOTOS: ÒSCAR PALLARÈS

Fa poques setmanes, fonts de Signat ens feien saber que l'empresa Signat SA deixava l'activitat.

Ramon Raventós, propietari de Parxet, explica: "Ja havíem col·laborat amb ells en el passat. David Coll tenia ganes de jubilar-se i, després de dos anys o tres de converses, ell ho ha deixat i nosaltres passem a fer-nos càrrec del projecte." Però vol deixar molt clar que Parxet i Signat són dos projectes que ara comparteixen propietari, però que són absolutament independents. "Signat no era un projecte tan basat en la viticultura com el de Parxet. Signat sempre havia comprat vi base per elaborar el cava; a partir d'ara nosaltres elaborarem els caves Signat des de la vinya fins a l'ampolla. De fet, en aquest moment definim quines seran les vinyes que es destinaran als productes Signat."

Per la seva banda, David Coll, fins ara propietari de Signat, explica: "Tinc setanta-cinc anys, havia d'anar pensant a retirar-me. Com que no hi havia continuïtat a la

Ramon Raventós afirma estar en converses per adquirir també la finca

família i ens sabia greu que es perdés una marca que ens ha costat molt posicionar tan bé al mercat, hem arribat a



Ca l'Hereuet és la finca que acull les instal·lacions de Signat.

un acord amb la família Raventós, que es farà càrrec del projecte. Són una gent seriosa i que fan les coses ben fetes, estem segurs que hem fet el millor que podíem fer." Coll comenta que la seva jubilació també ha significat la dissolució de la societat Signat SA.

La seu, Ca l'Hereuet

La seu de Signat es troba a l'avinguda Escultor Llimona, a Alella, just al davant de la sortida del peatge de la C-32, a l'altre cantó de la riera. Es tracta d'un edifici emblemàtic, conegut amb el nom popular de *Ca l'Hereuet* –tot i que el nom oficial de la casa és Can Balcells–, que la família Raventós també voldria adquirir. "Estem en converses perquè el propietari de l'immoble no era Signat SA i és una mica complicat, però confiem que

podrem continuar amb l'activitat, la marca i la seu."

Nous aires mantenint les arrels

"No té sentit agafar un producte, mantenir-en el nom i canviar-li la filosofia. Signat té un estil, són productes diferents dels que elabora Parxet i la nostra idea és rejuvenir la imatge i millorar el producte, però mantenint-ne l'essència, el sentit", afegeix Raventós. La gamma que fins ara comercialitzava Signat passava pel Brut, el Brut Nature, el Reserva cinc estrelles, el Reserva Imperial i el Magenta. Raventós explica: "Suprimirem el Brut, perquè som partidaris de criances més llargues, mantindrem la resta de la gamma actual i convertirem el cinc estrelles en el producte més important de la casa i estudiarem la possibilitat de crear-ne de nous." ●



David Coll.

L'origen de Signat

La història de Signat comença el 1987 quan l'empresari Pere Altimira, en aquell moment president de la cooperativa Alella Vinícola, va comprar Can Balcells. En una entrevista de Montse Serra al número 204 (primavera de 1989) de la revista *Alella*, Altimira assegurava haver adquirit la finca "perquè estava escarmentat del tipus de construcció que es feia en aquell barri. Comprar el terreny era la manera de controlar la superfície". En aquell moment, la cooperativa passava per una mala època que va acabar significat la seva extinció i la privatització del celler. Altimira afirmava valorar la possibilitat de, "suposant que Alella Vinícola se sanegés, hi hagués més vinyes i els socis hi estiguessin d'acord, fer un traspàs de la cooperativa i les caves". Però els seus plans van canviar aviat. "Just acabat de comprar el terreny, es va presentar el senyor David Coll, persona molt introduïda en el món del cava, que en aquell moment era el director comercial de Parxet. A Alella hi veia un lloc amb moltes possibilitats, em va engrescar i ens vam entendre ràpidament per engegar aquesta aventura."

La casa es va reformar i habilitar com a oficines. La finca es va enjardinar i es va construir el celler i la cava, amb tres plantes soterrades.

WWW.UFEC.CAT

CAMPUS ESPORTIU 2011

INSCRIPCIONS 9 AL 31 MAIG - EDATS 3 A 13 ANYS

QUINES ACTIVITATS FEM AL CAMPUS?

Practiquem esports diversos, basquetbol, voleibol, futbol sala, bàdminton, beisbol...
fem jocs, piscina lúdica, activitats d'animació, manualitats, tallers, jocs didàctics, sortides...

1R TORN 27 JUNY A 1 JULIOL
2N TORN 4 A 15 JULIOL
3R TORN 18 A 29 JULIOL
4T TORN 29 AGOST A 2 SET.

COMPLEX ESPORTIU MUNICIPAL
D'ALELLA



UFEC
GESTIÓ I SERVEIS

AJUNTAMENT D'ALELLA

Ctra. de Sant Pol de Cebrià - C 32 sortida 117
Sant cebrià de Vallalta - Tel./Fax 93 763 12 77
info@santcebriapitchandputt.com
www.santcebriapitchandputt.com



C// Ramón Llull, 14 - 08329 Teià (Barcelona)
Tel. 93 540 30 89 - fax 93 540 31 63
info@teiapitchandputt.com
www.teiapitchandputt.com

Gran èxit de les Jornades Gastronòmiques de la DO Alella

Cinquanta-quatre restaurants de catorze municipis van oferir entre el 25 de març i el 10 d'abril les seves propostes gastronòmiques harmonitzades amb vins de la DO.

TEXT: ÒSCAR PALLARÈS

Després d'una aturada d'un any i mig, les Jornades Gastronòmiques de la DO Alella han tornat amb més força que mai. L'anterior edició s'havia celebrat al novembre de 2009 i des de l'organització hi havia la percepció que el model s'estava a punt d'esgotar. Calia una revisió del concepte i, ahora, un rentat de cara, unes tasques que s'han dut a terme des del Consorci de la DO Alella, que n'ha esdevingut l'organitzador.

Any de canvis

El canvi més significatiu afecta les dates; s'ha passat de la tardor a la primavera amb l'objectiu d'aprofitar que l'arribada del bon temps engresca el públic a sortir de casa. La imatge de les jornades, que demanava un canvi a crits, també s'ha renovat; el cartell és molt més atractiu i el programa on s'expliquen els menús proposats és

Enguany el Consorci n'ha assumit l'organització

més visual, agradable i de fàcil lectura. I, tot plegat, s'ajusta a la nova imatge del territori DO creada des del consorci.

Aquest any s'ha donat una importància especial a la presència dels vins als menús i a l'harmonia d'aquests amb els plats proposats. És per això que l'organització ha visitat un per un tots els restaurants participants amb la intenció



Imatge de l'edició 2011 de les Jornades.

d'explicar-los la filosofia de les jornades i, amb la col·laboració de la sommelier Rosa Vila, assessorar-los en la tria dels vins que més bé harmonitzaven amb cada plat. A més, s'ha proporcionat a cada restaurant un punt de llibre amb el seu menú; aquests punts, posats damunt la taula, han servit perquè tots els clients s'assabentin de l'existència del menú DO Alella.

Els números

Un cop finalitzades les jornades i després de fer una anàlisi dels números, sembla clar que la sisena edició es pot qualificar, sense por, d'èxit. S'han servit 800 menús, 200 més que no l'edició anterior. El programa d'enguany ha recollit les propostes de vint-i-quatre restaurants nous que mai abans havien pres part en les jornades. I vint-i-vuit és el nombre de vins de vuit cellers de la DO que han acompanyat els plats que s'hi han pogut degustar. ●

Jornades sí, si us plau

És fàcil criticar l'administració. I és que, de vegades, les accions de l'administració són molt criticables. Moltíssim. Però no puc compartir, de cap manera, algunes de les crítiques a les jornades que he sentit, per boca de polítics, ciutadans i, fins i tot, d'algun restaurador, des que es va acabar l'edició anterior i fins que no va començar la de 2011. Que si costen massa diners. Que si no serveixen per a res. Que si duren massa poc temps. Hem d'exigir als que manen que facin un bon ús dels nostres diners que recaptin en forma d'impostos, però he de dir que, personalment, m'encanta que els meus diners s'inverteixin en iniciatives com aquesta. Cal que ens adonem dels beneficis que les jornades ens aporten. D'entrada, dinamitzen l'economia de la zona i beneficien clarament uns restaurants que, maleïda crisi, no ho passen gaire bé darrerament. Però no sols els restaurants facturen més, també ho fan els cellers de la DO

Alella, que venen més vi als restaurants de proximitat. Però més enllà d'aquest efecte immediat, n'hi ha dos que es manifesten més a llarg termini i que penso que són encara més importants. D'una banda, hi ha restaurants que no tenen vi de la DO a les cartes de vins i que, per poder participar en les jornades, en compren, els coneixen i els acaben incorporant a l'oferta. D'una altra banda, durant uns quants dies cartells, banderoles, aparicions a la premsa i programes que corren pertot arreu faciliten que els ciutadans dels pobles de la DO Alella assimilïn, cada vegada més, que formen part d'un territori on es produeix un vi d'excel·lent qualitat. El dia que aconseguim que el consumidor dels divuit municipis tingui clar que el vi que fa el seu veí és el millor que pot prendre quan és a casa seva, generarem molta riquesa i crearem llocs de feina en els sectors de l'agricultura, la restauració, el comerç, el turisme i els cellers.

OPINIÓ

Com valoren les sisenes Jornades Gastronòmiques del Vi DO Alella?

TEXT: SIGRID GUILLEM



Joan Antoni Pérez Roura
President del CR DO Alella

La valoració de les jornades és positiva, perquè tota iniciativa i acció de promoció sempre és bona per al Consorci de la DO Alella per difondre el coneixement dels seus vins i estimular-ne el consum. Conec els restaurants participants en les jornades i he anat a molts d'aquests. Em consta que els cellers han vist augmentar les comandes dels restauradors, i fins i tot alguns han obert nous clients com és el cas de Roura. Tot i així, el resultat d'aquestes accions sempre és mesurable a mitjà termini i llarg termini, i encara hi ha molta feina a fer perquè tot i que la gent té més consciència del vi d'Alella, hi ha molt de desconeixement del vi d'aquí i als restaurants es continua demanant molta DO Rioja. Això, evidentment, determina les comandes dels restauradors. És una lluita constant... Alhora, la situació actual de crisi econòmica no ens afavoreix.



Daniel Cortés
Batlle de Montornès del Vallès i vicepresident del Consorci de la DO Alella

En faig una valoració força positiva. Amb accions com aquesta aconseguim que la gent prengui consciència que el seu municipi forma part d'una DO, que viu en un poble on es produeix raïm del qual s'obté bon vi. Es comença a parlar del vi d'Alella i cada vegada és més evident. Aquí, a Montornès, hi ha hagut gairebé un esclat de passió! La gent està entusiasmada amb el tema; fem activitats relacionades amb el vi, accions per recuperar la memòria històrica que ajuden que la gent sàpiga que aquest poble, avui industrial, no fa pas gaire estava tot plantat de vinya.

Quant a la participació dels restaurants, aquest any n'hi ha hagut cinc de Montornès que han preparat menús d'excel·lent qualitat per a les jornades i em consta que n'estan molt contents, tot i la crisi. L'any que ve n'hi haurà més, segur!



Cristina Latorre
Restaurant Casablanca Montornès del Vallès

És una iniciativa positiva i als clients els agrada tant la proposta com el menú que hem elaborat. Fins i tot hem tingut clients que ja ho van provar l'any passat i han repetit. El maridatge, l'hem fet amb els vins d'Alella Vinícola que sempre tenim a la carta: el Marfil Clàssic –que sempre agrada i té bona sortida– i el Mayla, un rosat que fa poc que hem inclòs. De la zona també tenim un cava Privat.

Considero que les jornades són massa breus: se'ls hauria de donar almenys un mes de durada perquè hi hagi temps d'arribar a més gent, generar més ressò i treure més profit del programa i de tot el grafisme que es fa (el disseny ens agrada molt). Vam rebre el programa i el cartell de les jornades una setmana abans que comencessin i això n'ha limitat la difusió als clients del restaurant i ens han quedat molts programes per distribuir. Hem servit nou menús aquestes dues setmanes, però hem decidit mantenir-lo a la carta un temps més.



Anna M. Fernández
Restaurant la Mossegada Vilanova del Vallès

És la primera vegada que participem en les jornades perquè tot just acabo d'aterrar al món de la restauració: vam obrir el restaurant el desembre de 2010. En traïem una valoració positiva perquè als clients els ha agradat el menú que hem elaborat per a les jornades, tot i que només tenim constància que n'hagin vingut dos a través del programa que es va editar. Vivim una època difícil i costa que la gent provi coses noves. La gent també tria vins més econòmics i mesuren el consum de vi, per això donem l'opció de vi a copes. A la carta tenim referències nacionals i estrangeres; d'aquí els vins Alta Alella, però costa que surtin perquè són cars.



CLUB DEL VI

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

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

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



La Mundi Vinoteca
ESPAI VINS

“El territori DO Alella em sembla un paradís”

Alejandra Lara és, des del mes d'agost de 2010, la gerent del Consorci de la Denominació d'Origen Alella

TEXT I FOTOS: ÒSCAR PALLARÈS

Té trenta-dos anys i viu a Mataró, però quan li pregunten d'on és sempre diu que viu al Maresme. Llicenciada en geologia, després d'haver dedicat els darrers cinc anys a la promoció de la comarca des del Consell Comarcal del Maresme, Alejandra Lara ha esdevingut la gerent del Consorci de la Denominació d'Origen Alella, que té la seu a l'edifici annex del Centre Cultural Can Lleonart, al municipi d'Alella. Preparada i ambiciosa, extravertida i de conversa amable, aquesta noia de somriure i mirada francs ha arribat a la DO Alella amb tota la il·lusió i les capacitats necessàries per donar al territori i als vins de la zona una forta empenta que els situï fins al lloc de privilegi que mereixen.

Explica, per als nostres lectors, què és el Consorci de la Denominació d'Origen Alella.

Per fer-ho fàcil, a mi m'agrada explicar-ho com si es tractés d'una empresa que té una sèrie de socis (que són els ajuntaments dels quinze municipis consorciats més el Consell Regulador de la DO Alella) que paguen una quota simbòlica (depenent del nombre d'habitants) en canvi d'uns serveis determinats. Aquests serveis es concreten en accions que, en aquesta primera fase del consorci, s'agrupen en tres grans blocs: treballar el sentiment de pertinença de la ciutadania envers la DO, la promoció i divulgació de la DO Alella i la creació de productes enoturístics.

L'únic mitjà de finançament són aquestes aportacions?

Fins ara sí, però un dels papers del consorci és l'obtenció de finançament provinent de les altres administracions, com la Diputació de Barcelona i la Generalitat de Catalunya, i també d'agents privats.

Quin és el seu funcionament intern?

Els òrgans de govern amb capacitat de decisió (assemblea general, consell de govern, president i vicepresidents)



aproven les iniciatives segons les seves competències, i des de la gerència es treballa la viabilitat i la planificació dels projectes i també l'execució.

Atès que la majoria dels seus representants són polítics, caldrà refer alguna mena de compromís passades les eleccions municipals?

Alguns dels representants dels municipis consorciats canviaran; cada ajuntament haurà de tornar a elegir qui és el seu representant a l'òrgan de govern del consorci.

En què consisteix la teva feina?

Com que fa molt poc que el consorci camina, em toca fer una mica de tot. És per això que sóc la responsable de planificar les accions, executar-les, avaluar-les i fer-ne el seguiment, a més a més de dur a terme les tasques administratives que es deriven del funcionament intern d'una empresa.

Què et va dur a acceptar el desafiament d'assumir la gerència del consorci?

Quan era al Consell Comarcal, com a responsable del Pla Estratègic del Maresme 2015, havia treballat en projectes de molts àmbits. La possibilitat d'esdevenir la gerent del consorci em permetia posar tot el meu esforç en un únic projecte supramunicipal en el qual he cregut des del primer moment. Tant el baix Maresme com els municipis de la DO del Vallès Oriental tenen un munt d'atractius per explotar; agrupats sota el paraigua de la DO Alella componen una oferta molt atractiva, tant per als fluxos de turisme de proximitat com per a la resta de tipologies de visitants. Un projecte engrescador en un territori que em sembla un paradís... No podia deixar escapar l'oportunitat!

És evident que el teu coneixement del funcionament de l'administració et resulta útil per desenvolupar la feina.

Tenint en compte que la DO Alella té unes característiques geològiques molt particulars, creus que la teva formació com a geòloga et pot fer servir al consorci?

Fins ara, com que la meva tasca principal era de gestió,

el fet de ser geòloga no m'havia aportat cap valor afegit. Ara, pel fet de treballar amb productes de la terra, aquesta formació em permet entendre millor aquest entorn i també les persones que treballen aquesta terra. Una gran part de la personalitat dels nostres vins ve donada per la mineralogia del terrer; en aquest cas el sauló.

“Una gran part de la personalitat dels nostres vins ve donada per la mineralitat del terrer”

El consorci aglutina quinze municipis dels divuit que configuren la DO Alella. Argentona, Montgat i Premià de Dalt no hi han entrat. Quins arguments empraries per convèncer-los de la conveniència que en formin part?

Més que conveniència, jo ho entenc com una oportunitat. En un moment de crisi cal reinventar-se i penso que el consorci és una eina excel·lent per a la promoció d'un territori que serà molt més fort com més esforços sigui capaç de sumar. Com a unitat de territori, perquè compartim la mateixa realitat històrica al voltant del vi, trobo que seria natural que tots divuit municipis treballessin plegats pel mateix objectiu comú.

Quines accions heu dut a terme fins ara?

El coneixement del sector i de les persones que hi ha al darrere en aquest territori, és a dir, hem fet una radiografia de què tenim; la creació d'una xarxa de tècnics referents de cada ajuntament, que són els responsables d'aquest projecte a cada municipi; la creació de la nova imatge turística del territori DO Alella; el disseny i l'execució de formacions per acostar la DO Alella tant als tècnics referents com als polítics responsables, amb l'objectiu de dotar-los d'eines que els permetin introduir els vins DO Alella en les activitats dels seus municipis, i crear-ne

de noves; i l'organització de les Jornades Gastronòmiques del Vi DO Alella.

Creus que aquestes accions entren d'alguna manera en conflicte amb les del Consell Regulador?

En absolut. Són dos ens que treballen per a la Denominació d'Origen Alella, però en camps diferents. El Consorci de la DO Alella treballa el vessant de la promoció econòmica i turística del territori, i el Consell Regulador certifica i etiqueta els vins de la DO Alella i centra l'activitat en la regulació del bon funcionament en els processos d'elaboració del vi, des de la vinya fins a l'ampolla final.

De quina manera penses que els quinze pobles poden aprofitar al màxim el seu potencial a través del consorci?

El fet que per primera vegada es pugui visualitzar un territori com a conjunt, amb el consorci com a eina que l'articula i el representa, amb quinze municipis del Maresme i del Vallès Oriental que comparteixen interessos i inquietuds sota el mateix fil conductor, ha de ser positiu per força! De fet, no cal inventar-nos res... tot el potencial hi és i l'únic que hem de fer és valorar-lo i donar-lo a conèixer.

On t'has trobat les dificultats més grans a l'hora de tirar endavant la teva feina?

Més enllà dels entrebancs normals del punt de partida,

“El potencial dels pobles de la DO hi és, només hem de donar-lo a conèixer”

pel fet de començar de zero un projecte amb nous interlocutors i sense dominar ni conèixer-ne les dinàmiques, trobo a faltar la possibilitat de treballar en equip... sempre és més enriquidor.

I les sorpreses més agradables?

La bona acollida del projecte

d'una bona part del sector privat i la confiança del sector públic. A més, he tingut la gran sort de poder descobrir racons del territori DO Alella que desconeixia i que m'han deixat amb la boca oberta... Així és difícil no estimar-te el teu paisatge! En aquestes situacions no paro de repetir-me “això la gent ho ha de veure!”, amb cara de sorpresa i admiració.

Aquest any per primera vegada el consorci ha assumit l'organització de les Jornades Gastronòmiques del Vi DO Alella. Han resultat tal com esperaves? Quina valoració en fas?

La meua valoració és absolutament positiva. Quan vam començar a replantejar-nos el funcionament i la missió d'aquestes jornades, vam veure que necessitaven un canvi de filosofia, amb la definició de nous objectius. Bàsicament, hem treballat per posicionar més i millor el paper del vi DO Alella a les jornades, fent-lo el gran protagonista.

No hi han participat tots els municipis consorciats. En canvi, sí que ho han fet Montgat i, fins i tot, Pineda i Vilassar de Mar, que no formen part de la DO...

De fet, els quatre municipis consorciats que no hi han participat no ho havien fet mai. Tot i així, i després del bon resultat d'aquesta edició, em consta que ja treballen amb els seus restaurants de cara a l'any vinent. La bona notícia és que hi han participat quatre municipis més, que a la darrera edició no en van formar part: Pineda de Mar, Sant Fost de Campsentelles, Vallromanes i Vilassar de Mar. Montgat ja hi havia participat anteriorment i vam pensar que no tenia cap sentit deixar-ne fora el sector privat, que veu una oportunitat de promoció i de creixement en les Jornades Gastronòmiques del Vi, com també el cas de Pineda i de Vilassar de Mar. La zona de producció és DO Alella, però és evident que la resta de municipis de totes dues comarques són clients potencials de la nostra denominació d'origen, per proximitat i per naturalesa, i entenc que els nostres vins han de ser presents a la seva restauració.

De quina manera creus que les jornades contribueixen a dinamitzar l'economia del territori DO?

Després d'un viatge o d'una sortida, les dues primeres preguntes que et fan respecte al lloc visitat són "i és maco?" i "s'hi menja bé?" És clar que un dels atractius que més valorem a l'hora d'eleger una destinació és el bon menjar i el bon beure. Les dues comarques que integren la DO Alella treballen per impulsar la seva gastronomia a través del producte de qualitat i de proximitat (el pèsol, la maduixa, la mongeta del ganxet, etc.) que, harmonitzat amb un vi DO Alella, arrodoneix i reafirma aquest territori com una important oferta de gastronomia, cultura i paisatge. Les jornades són un atractiu més que promou i posiciona aquesta unitat de paisatge, amb l'objectiu de crear una oferta d'alta qualitat, que treballi, expliqui i ofereixi els vins DO Alella.

Quin retorn tens dels restaurants, cellers i ajuntaments dels pobles participants?

Els restaurants ens han fet un retorn molt positiu de les jornades: han duplicat i triplicat en molts casos el nombre de menús servits respecte a les altres edicions. Han valorat positivament el tracte tan personalitzat que el Consorci DO Alella ha realitzat, com també la campanya de comunicació i els materials de difusió creats per a les jornades. El ja famós punt de llibre amb les dades del restaurant i el suggeriment DOA ha agradat moltíssim i, de fet, com que no es van marcar amb cap data per evitar-ne la caducitat, els trobareu en molts dels restaurants. Així, la majoria dels restaurants encara mantenen les harmonies DO Alella que van proposar per a les jornades, de tal manera que es continuen oferint els vins de la DO com a recomanació especial. A més a més, alguns d'aquests restaurants han introduït nous vins DO Alella a la carta arran de l'assessorament que van rebre per a les jornades, i els cellers han pogut obrir més mercat. La coordinació amb els ajuntaments participants, el Consorci



ci de Promoció Turística Costa del Maresme i el Consorci de Turisme de Vallès Oriental ha estat excel·lent.

Com van valorar els restaurants el fet que els visitessis un per un per explicar-los la nova filosofia de les jornades i, amb l'ajuda de la sommelier Rosa Vila, assessorar-los amb els maridatges?

Primer de tot, es tractava de saber les opinions i els neguits dels restaurants participants en les jornades i va ser per això que els vaig visitar personalment, per tal d'explicar-los el nostre projecte i la importància del seu paper, com a pota imprescindible de la DO Alella. Els restaurants són els que tenen contacte directe amb el client final i l'oportunitat d'explicar en primera persona la història i les característiques dels nostres vins. L'acollida va ser genial, tant dels vint-i-quatre restaurants nous d'aquesta edició com dels que ja n'havien format part, perquè era la primera vegada que l'administració venia en persona a escoltar les seves aportacions i a explicar el projecte i els canvis respecte a les altres

edicions. El paper de la Rosa ha estat clau en l'assessorament de les harmonies DO Alella creades entre els plats suggerits pel xef i el vi. Fins ara, els restaurants havien de proposar menús, preferiblement amb raïm a la recepta i acompanyats d'un vi DO Alella, però sense haver de pensar quin vi era el que millor lligava amb el menjar. Ara hem après que la correcta elecció del vi pot potenciar absolutament tant el plat com el vi mateix i que, per contra, un vi que no sigui adequat pot restar a la nostra recepta i

“Volia saber les opinions i els neguits dels restaurants participants en les jornades”

amagar la seva pròpia esplendor. A més, aquest any hem treballat amb els plats de la carta del restaurant, de tal manera que ells no han hagut de fer cap esforç extra ni cap

inversió en matèria primera, i això ha potenciat que el mateix restaurant oferís molt més el suggeriment de les jornades i se sentís molt més còmode i molt més identificat amb el resultat final. Per mi va ser molt enriquidor poder escoltar els consells i les recomanacions de la sommelier, aconseguir acostar molt més la cuina als vins i conèixer-ne una mica més les característiques i les peculiaritats.

Quines són les properes accions que es portaran a terme des del consorci?

Acabar de desplegar la campanya de difusió de la nova imatge turística del territori DO Alella i llançar el portal web, crear un fulletó on trobarem situats tots els cellers i les seves dades de contacte en uns quants idiomes i coordinar i col·laborar en l'organització de la propera edició de la Setmana del Vi DO Alella, entre més iniciatives.

Com imagines la DO Alella d'aquí a cinc anys?

D'una banda, haurem d'haver estat capaços d'aconseguir que tots els ciutadans del territori DO Alella sàpiguen que formen part d'una denominació d'origen i, a més, els haurem d'haver dotat de prou informació i contingut perquè ho expliquin orgullosos. També treballarem perquè les Jornades Gastronòmiques esdevinguin un atractiu capaç de portar visitants de les grans ciutats del voltant de la DO, com ara Badalona, Barcelona, Girona, Mataró, etc., havent entès els restaurants que quan un visitant ve a aquest territori, el que vol trobar és el producte de qualitat i de proximitat, perquè aquesta experiència és irrepètible. S'hauran creat i comercialitzat productes competitiu d'enoturisme, combinant més atractius del territori amb els vins DO Alella, on el paper dels ajuntaments, els cellers i els emprenedors serà molt important.

I d'aquí a deu anys?

Veig un territori d'enoturisme consolidat, competint amb les grans denominacions d'origen d'èxit actual, sens dubte!

CELLER CAN RODA



UN
CELLER
DOS
VINS
TRES
VARIETAS
DE RAÏM
MOLTES
IL·LUSIONS



**CELLER
CAN
RODA**
SANTA
MARIA
DE
MARTORELLES
08107
T 93 579 44 48

ALELLA
DENOMINACIÓ D'ORIGEN

Torna el Tast Tiana per promoure la gastronomia local i els vins de la DO



El tercer Tast Tiana arriba ple de novetats i permetrà a tianencs i gent de les poblacions veïnes degustar les especialitats dels restaurants locals acompanyades dels vins de la DO Alella. Una enriquidora manera d'acomiar la primavera i rebre l'estiu.

TEXT: DAVID ROMAN / FOTOS: ÒSCAR PALLARÉS

Tiana va decidir fa tres anys potenciar el vesant gastronòmic com un atractiu turístic i comercial més. De la tasca conjunta de l'ACIST (Associació de Comerciants i Serveis Tianencs) i la Regidoria de Promoció Econòmica de l'ajuntament, en va sorgir una experiència pilot batejada com a *Tiana Tast*, una fira gastronòmica amb representació de restauradors i cellers, posada en pràctica per primera vegada el 2009. L'èxit de la convocatòria era una incògnita, però les experiències semblants d'Alella (pionera de la comarca amb la Festa de la Verema) i Cabrils (amb la Mostra Gas-

tronòmica, que enguany celebra la vint-i-quatrena edició) feien pensar que la iniciativa seria profitosa per a tothom i en sortirien beneficiats els restauradors tianencs, els cellers i els comensals que acudissin a gaudir d'una equi-

L'èxit de les dues primeres edicions han dut l'organització a allargar la durada de la Mostra

librada oferta de vins i teca. L'èxit de la primera edició, celebrada a les portes de l'estiu, va evidenciar la validesa de la proposta: gairebé mil persones van passar pel recinte de la Catequística, on al voltant del tast, l'acte central, es van programar activitats diverses, entre les quals una conferència gastronòmica i presentacions de vins de la DO Alella. Ajuntament i comerciants van reincidir-hi el 2010 amb èxit creixent: deu establiments oferien degustacions que, regades novament amb vins de set cellers de la DO, van satisfer plenament els dos mil cinc-cents visitants que van ocupar les tau-

les del pati de la Catequística, molts dels quals van convertir el sopar en un ressopó que es va allargar fins a altes hores de la matinada. En fer curt en el càlcul de racions, hi va haver restaurants que van improvisar plats d'urgència per sadollar els estómacs afamats de darrera hora.

Un munt de novetats

L'èxit de les dues primeres edicions del Tast Tiana ha fet que l'organització torni a apostar pel gastrolúdic certamen i en presenti una tercera edició carregada de novetats i actes que s'allargaran durant tot el cap de setmana. Tianencs, maresmencs i tothom



qui ho vulgui pot acostar-se a la Catequística de Tiana del 17 al 19 de juny per participar-hi.

Meritxell Falgueras, la mediàtica sommelier (entrevistada en aquest mateix número de *Papers de Vi*) és l'encarregada d'obrir el foc llegint el pregó el divendres 17. A més del tast en si, que es durà a terme el divendres a la nit i el dissabte a migdia i a la nit, una colla d'activitats (el concurs popular de receptes cuinades amb raïm o vi que tant d'èxit va tenir l'edició passada, tallers infantils on nens i nenes poden experimentar amb gustos i sabors...) ompliran

un cap de setmana de marcat caràcter social.

L'oferta gastronòmica

Enguany la Fonda Marina de Montgat és l'establiment convidat que fa costat als restaurants locals. Tots aportaran una mostra del seu *savoir faire* culinari, i entre la llista de plats que oferiran hi ha els pèsols del Maresme amb mandonguilles de Can Roca i el bombó de melós de vedella amb ceps, del Mas Cortès. Hi ha espai per a la sofisticació i també per a la cuina tradicional, perquè són molts els qui agraeixen els gustos familiars amb la solvència de segles a la taula. En les edici-

ons passades els plats servits per l'Avi Mingo van resultar per aclamació popular els més reeixits del certamen. El capipota el 2009 (del qual es

van despatxar vora dos-cents quilos) i la cassoleta de peus de porc l'any passat van ser els plats més ben valorats pel públic. ●

Cita prèvia als restaurants de Tiana

Des de l'edició de 2010 acompanyen el Tast Tiana unes Setmanes Gastronòmiques, que enguany es fan de l'1 al 19 de juny. Durant aquests dies els restaurants tianencs ofereixen un menú especial amb un producte com a denominador comú. Si el 2009 van ser els musclos, enguany el més il·lustre dels llegums locals serà el protagonista dels primers plats: la mongeta del ganxet. Se servirà en uns quants formats i presentacions, acompanyades d'un segon plat a elegir pels participants i, com no podia ser d'una altra manera, acompanyades també amb les postres tianenques per excel·lència: blanc i negre i les tianes. Tots els menús són maridats amb vins de la DO Alella. Tot queda a casa!



El Garden de les Quatre Estacions



Ribas, | 93 555 12 43 ALELLA



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

Meritxell Falgueras, sommelier i pregonera del Tast Tiana

“La DO Alella és una de les joies de Barcelona que queden per descobrir”

Vinya i mar. L'exuberància mediterrània es revela, impol·luta, als vessants suaus de la Serra de Marina. I ho fa així, envoltada d'un paisatge que esculpeix el caràcter distintiu de la DO Alella i, alhora, dota els seus vins d'un poder evocador que a Meritxell Falgueras (Barcelona, 1981) la traslladen a un univers de cases indines i veles llatines; a dies de sol i platja, festes amb brindis i dolços de xocolata. Per aquesta reconeguda sommelier –cinquena generació del Celler de Gelida, al barri de Sants de Barcelona– és fàcil imaginar-se en un vespre radiant, copa en mà, assaborint entre amics un pansa blanca. Perquè aquesta màgia és, segons ella, la principal singularitat d'uns vins que encara tenen molt a reivindicar. Així ho pensa i així mirarà d'explicar-ho al pregó que servirà per obrir la III Mostra Gastronòmica i del Vi de Tiana.

TEXT: FRANCESC CASTRO / FOTO: CEDIDA

...L'últim vi d'Alella que he tastat ha estat el Dolç Mataró.

I com és això?

Perquè celebràvem el Dilluns de Pasqua, la mona, i aquest vi és tan llaminer que triomfa en un dia com aquest. Les notes de pruna, d'olivada, la seva dolçor... És ideal per acompanyar la xocolata!

Un vi suggerent.

És que els vins d'Alella són molt atractius. Són somrients, sexis. No són aquella noia voluptuosa que tothom mira quan passa, però sí aquella nena mona i seductora, més *cuqui*.

Però no tothom coneix aquest encant.

A Barcelona, sí. A fora, la gent coneix més les marques de cellers com Alta Alella i Parxet que no pas la mateixa DO.

Hi falten al·licients?

Si ja en té! Vinyes verdes vora el mar...

Josep Maria de Sagarra...

Què més vols? La DO Alella té els ingredients per fer-se valer: té la pansa blanca, té el sauló, un paisatge de postal, té el *terroir*... i Barcelona.

Barcelona?

És una marca a escala internacional i aquesta proximitat s'hauria d'aprofitar molt més. La DO Alella és com una joia



prop de la ciutat que s'ha de descobrir.

Vaja, que falta més promoció.

I donar-se a conèixer als crítics i als prescriptors. Sabem que la DO hi és, però cal que ens cridi.

Amb la pansa blanca, per exemple?

I per què no? El Penedès ha sabut fer-ho amb el seu xarel·lo. O mira els Rueda amb el *verdejo*. L'especialització és bona

perquè ajuda a construir una idea de marca. Els caves, els negres i els rosats d'Alella no s'han de desmerèixer perquè estan molt bé, però la pansa blanca pot ser el tret diferencial que necessita la DO.

I què me'n dius, dels cultius biodinàmics i ecològics?

Al mercat americà i al nord d'Europa, aquesta tendència té molt d'impacte i molt bona rebuda. Si es respecta la terra, se n'obtidran bones recom-

penses, i la DO Alella té una base més que sòlida.

A què et refereixes?

A aquests vins blancs una mica envellits pels llevats; a les aromes dolces, de fruita i pa torrat; als vins joves i novells i aquesta agulla tan divertida que tenen; a la mineralitat que aporta el sauló i que dona més densitat, més volum i estructura; a les notes cítriques; als tocs especiats; a la frescor; i a aquesta acidesa que els fa excel·lents per als maridatges.

Doncs encara costa sortir de l'aperitiu...

Però molts dels vins d'Alella que s'elaboren actualment són d'allò més versàtils. Ara aquells vins lleugers de l'aperitiu, dels peixos i dels arrossos s'allarguen cap als segons plats i suporten tot un menú degustació.

Els incrèduls que ho vulguin podran comprovar-ho al Tast Tiana.

I jo els hi animo. Encara no sé què diré al pregó, però intentaré que la gent s'ho passi bé perquè el vi és sinònim de joialitat, és festa, és *guspira*, i a mi em fa molta il·lusió. El 2008 vaig ser nomenada Dama Blanca dels vins de Rueda, però ara és completament diferent perquè jugo a casa.

Doncs molta sort i que ho passis bé.

Segur que sí! ●

Finca privada pels casaments més exclusius · Vilanova del Vallès

Casaments




MAS DE
SANT LLEÍ



Algunes propostes del Tast Tiana

FOTOS: ÒSCAR PALLARÈS

Dau d'escalivada i seitons marinars amb vinagreta de cebollí



Restaurant: **Mas Corts** (Sant Fost de Campsentelles)
Xef: **José Andrés García**

Ingredients per a 8 persones:

1 kg de pebrot vermell	500 g de sucre
1 kg d'albergínia	Cebollí
Quatre ous	Oli d'oliva verge extra
250 grams de nata líquida	Vinagre de poma
Dotze seitons frescos grossos	Pebre mòlt
500 g de sal	

Elaboració:

Coem els pebrots i les albergínies a la brasa, netegem les pells i llavors i ho reservem. Netegem d'espines els seitons i separem els filets. Barregem la sal i el sucre en una safata; hi posem una capa fina i, al damunt, els filets, que cobrim amb una altra capa. Els deixem marinar durant dues hores i després els netegem i guardem en oli d'oliva, i els reservem.

Batem els ous en un bol i hi afegim la nata líquida, sal i pebre. En un motlle quadrat, anem fent capes de batut, albergínies, batut, pebrot, batut, albergínies, batut i pebrot; acabem amb una mica més de batut d'ou i nata. Ho posem al forn a 180 graus de trenta minuts a quaranta i ho deixem refredar.

Fem una vinagreta amb el cebollí molt picat, l'oli d'oliva verge extra, un rajolí de vinagre i pebre mòlt. Tallem a daus l'escalivada i hi posem a sobre els filets de seitó i la vinagreta.

Maridatge: Blanc Pansa Blanca - Muscat (Can Roda)

La combinació d'aquestes dues varietats de raïm ens ajuden a compensar aquest plat. La vinagreta dels seitons demana ser compensada per una varietat molt aromàtica, i aquesta feina la fa el muscat. Combinat amb la pansa blanca, tenim un vi fresc, àcid i amb un punt dolç. Dolç és també el pebrot i amarga l'albergínia; dolçor i amargor queden compensades per un vi que, en combinació amb el seitó, ens permeten gaudir d'un àpat amb uns aromes de mar impressionants.

Morro de bacallà amb samfaina i mongetes del ganxet



Restaurant: **Can Roca** (Tiana)
Xef: **Esther Sicras**

Ingredients per a 2 persones:

100 g de mongetes del ganxet de l'hort de Can Roca	Mig carabassó
Dos talls de morro de bacallà	Mitja albergínia
Un pebrot verd	750 g de tomàquets madurs
Mig pebrot vermell	Un gra d'all
Una ceba	Oli d'oliva
	Farina

Elaboració:

Escalfem l'oli en una cassola. Quan estigui ben calent, hi posem el bacallà enfarinat. Quan estigui daurat pels dos costats, el retirem, traiem la meitat de l'oli i hi aboquem els pebrots, l'albergínia, el carabassó i la ceba, tot tallat ben petit. Quan estigui escalfat, hi afegim el tomàquet ratllat i el gra d'all tallat a trossets petits. Ho deixem coure a foc lent uns quaranta-cinc minuts. Tot seguit, hi aboquem les mongetes del ganxet (prèviament cuites) i el bacallà fregit i deixem que faci xup-xup uns quinze minuts.

Maridatge: Serralada de Marina %x% Pansa Blanca (Altrabanda)

El morro de bacallà, amb el seu punt de sal, sempre necessita trobar un bon fil conductor. Aquí l'hem trobat amb el %x% Pansa Blanca, segur! Aquest vi escumós expressa en tota la seva plenitud els aromes de la pansa blanca, recordant-nos la frescor de la poma i, al mateix temps, el seu final amargant ens acompanya i compensa la salabror del bacallà i harmonitza amb els aromes més dolcencs de la samfaina. El carbònic molt ben integrat que aporta aquest vi, juntament amb la frescor dels seus aromes combinen a la perfecció amb aquest plat complex i potent.



MARIDATGES: ROSA VILA



JOSÉ ANDRÉS GARCÍA



ESTHER SICRAS



PAQUITA DEL OLMO



ENRIC SOLÀ

Cassoleta de morro i orella amb mongetes del ganxet



Restaurant: **L'Avi Mingo** (Tiana)
Xef: **Paquita del Olmo**

Ingredients per a 4 persones:

400 g de mongetes del ganxet
Dues cebes de Figueres
750 g de tomàquets madurs
Mitja careta de porc (morro i orella)
Dos peus de porc
Un manat d'herbes
Un got de vi blanc DO Alella
Sal
Pebre

Elaboració:

Dins una cassola fem un sofregit amb la ceba i el tomàquet ratllat. Deu minuts després hi afegim les mongetes (prèviament bullides durant quaranta-cinc minuts) i el got de vi. A continuació hi afegim la careta i els peus (prèviament bullits durant vint minuts). Hi afegim sal i pebre al gust i ho deixem coure a foc lent vint minuts.

Maridatge: Foranell Pansa Blanca (Quim Batlle)

Quan ens trobem amb un plat d'aquesta consistència, el primer que pensem a l'hora de triar un vi és en un vi negre. Doncs avui el meu consell és que us atreviu amb un vi blanc. En concret, el Foranell Pansa Blanca, un vi que té el valor afegit de la maceració pel·licular i una curta criança en bóta, elements que li aporten més estructura alhora que potencien la mineralitat del terrer. Els aromes de fruita fresca juntament amb la sensació untuosa en boca ens acompanyaran aquest plat d'allò més bé.

Tianes



Pastisseria: **Forn Solà** (Tiana)
Pastisser: **Enric Solà**

Ingredients per a dotze tianes:

Un litre de llet
Sucre
Llimona i canyella al gust
Set rovells d'ou
Vainilla
100 g de midó
Una planxa de pa de pessic

Elaboració:

Preparem 100 cc de llet amb els rovells i el midó. Posem a bullir 900 cc de llet amb 250 grams de sucre, la llimona i la canyella. Quan està a punt de bullir, hi afegim la mescla, ho remenem bé, apaguem el foc i ho deixem reposar i refredar. Ja tenim la crema pastissera elaborada.

Estem la planxa de pa de pessic sobre el marbre. Posem al damunt la crema pastissera i fem un rotllo. Tallem porcions d'uns quatre centímetres, ho cobrim amb una mica més de crema i sucre. Cremem el sucre amb la planxa ben calenta i decorem al gust.

Maridatge: Marfil Generós Semi -Solera 1976- (Alella Vinícola)

Amb la crema cremada i el pa de pessic, el fil conductor ideal que acompanyen aquestes postres és l'aroma de torrats que ens aporta la fusta, juntament amb la dolçor del raïm pansificat a partir del qual s'ha elaborat aquest vi. Sí, senyors, abans de premsar, s'ha esperat que aquest raïm es convertís en pansa, fet que ha permès l'obtenció d'una esplèndida gamma d'aromes que ens proporcionen el delicat plaer de la combinació del dolç amb el torrat.

Mar de vinyes

Antigues vinyes laietanes acaronades per la marinada. Recargolades pel pas dels segles. Torrades al sol de la Mediterrània, que es reflecteix en el sauló escrostonat sota els meus peus. Veig Barcelona cada cop més a prop...

**Aquest és el meu terror.
Aquest és el meu paisatge.**

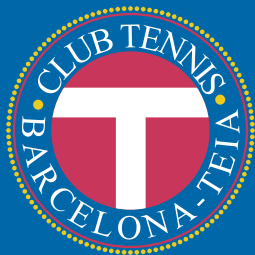


Consorci · DO Alella

Tel. 93 555 63 53
info@consorcidoalella.cat

DO-A

Denominació d'Origen Alella



CLUB TENNIS BARCELONA-TEIÀ

Matrícula gratuïta el primer any

Reunions empreses

Pilates

Cafeteria amb terrassa exterior

Festes privades

Parking privat



XVI

CAMPUS D'ESTIU 2011

INFANTIL - PRIMÀRIA - JÚNIOR
per a nens i nenes de 3 a 15 anys

ISC academia
teia **SÁNCHEZ-CASAL**



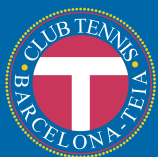
- Campus infantil
- Campus júnior
- Campus primària
- Stage tennis de competició

Horaris:

Activitats de 9 a 17 h

Servei d'acollida de 8 a 9 h i de 17 a 18 h

Oberta la inscripció
Places limitades



De la cuina i la intel·ligència artística

L'exposició "L'art del menjar. De la natura morta a Ferran Adrià" es pot veure a la Pedrera de Barcelona fins al 26 de juny

TEXT: ISADORA

Quan el 2007 la Documenta 12 de Kassel, una de les manifestacions d'art contemporani més influents del món, va convidar Ferran Adrià a participar-hi i el cuiner va acceptar, la intel·ligència artística va quedar associada per sempre a la gastronomia. Ferran Adrià hi va proposar una acció senzilla en aparença: durant els cent dies que durava la Documenta, elBulli passava a ser un pavelló més de la mostra. Cada dia s'elegien dues persones de manera arbitrària per viure l'experiència de sopar a elBulli.

Roger M. Buerger, responsable de la direcció artística, va explicar que convidava Ferran Adrià perquè el cuiner havia aconseguit crear el seu propi llenguatge, molt influent en l'escena internacional. Buerger fugia del debat sobre si el que feia Adrià era art o no, i argumentava que la intel·ligència artística no depèn del suport. Més enllà de la polèmica que va generar la decisió, l'experiència es va recollir al llibre *Menjar per pensar, pensar per menjar* (editorial Actar), obra del museòleg Vicent Tolodí i de l'artista nord-americà Richard Hamilton (amb més de vuitanta anys és tot un mite, i deu ser l'única persona al món que des de la creació d'elBulli la dècada dels anys 1960 ha passat cada any pel restaurant). El llibre és el punt de partença de l'exposició "L'art del menjar. De la natura morta a Ferran Adrià", que es pot veure a la Pedrera de Barcelona fins al 26 de juny.



L'exposició comença amb el gènere de les natures mortes i ensenya com els artistes contemporanis l'han mantingut viu, malgrat que és considerat menor, a còpia de reinterpretar-lo i reinventar-lo de cap a cap de la història. Així, es van succeint les natures mortes plantejades per temes: fruita i verdura, escenes de caça, la matança... Però la visió de les natures mortes més clàssiques es veu alterada de sobte per dues obres recents: *Still life* de Sam Taylor-Wood, un vídeo que accelera el procés de putrefacció d'una safata de fruita, i *Pomegranate* de l'artista israelià Ori Gersht, on es veu a càmera lenta com una bala esberla una magrana suspena damunt de més verdures.

El diàleg també s'estableix de maneres menys sorprenents, però potser més ariscades i igual de poètiques. Així, una pintura amb got de cervesa i pans hiperrealista de 1665, obra de Johann Georg Hinz, es confronta amb una de les darreres obres d'Isidre Nonell, de 1910, *Natura morta amb cebes i arengada*. I la brutalitat de Soutine, que va pintar el 1923 una vedella escorxada, es vincula amb una peça de l'indi afincat a Nova York Subodh Gupta de 2010, on apareixen les restes d'un àpat amb un peix esmicolat de protagonista.

Les èpoques se succeeixen i els grans noms de la pintura també: Picasso, Gris, Magritte, i després Joan Brossa, Joan Ponç, Salvador Dalí, Joseph Beuys, Marcel Broodthaers,



Miquel Barceló... I s'arriba a l'àrea protagonitzada per alguns cuiners i restaurants que han anat més enllà del fet culinari mateix. Aquí es dona protagonisme al restaurant que l'artista Antoni Miralda i la cuinera Montse Guillén van muntar a Manhattan de 1984 a 1986, El Internacional. Va ser el primer bar de tapes dels Estats Units, ple de glamur i d'excentricitats artístiques. Miralda recorda El Internacional com un lloc molt intens, desbordant. També s'hi mostra el restaurant Spoerri de Düsseldorf, de l'artista suís Daniel Spoerri, el primer que va encunyar el terme "eat art", al final de la dècada de 1960: Spoerri capturava les restes de menjar de plats, gots, coberts d'un àpat o banquet especial i les fixava en una tauleta.

Tot aquest discurs desemboca en el capítol dedicat a Ferran Adrià, on es mostren les partitures que la cuina d'elBulli va inspirar al compositor Bruno Mantovani, una suite a partir de trenta-cinc plats. O les textures d'aigua, fotos de Hans Gissinger, el fotògraf que va immortalitzar Ferran Adrià a *The New York Times*. Fotografies de Hanna Collins, també fotografies de Francesc Guillaumet, el fotògraf oficial d'elBulli, a partir d'una selecció de plats de tota la trajectòria del cuiner. I, per descomptat, el material de la Documenta 12 de Kassel i l'argumentació del seu comissari, Roger Buergel, sobre el perquè de convidar-lo i de Richard Hamilton, sobre la intel·ligència artística. ●



3



4



5



6



7

1.
Johann Georg Hinz
Stilleben mit Bierglas und Brötchen, 1665
Oil on canvas
47,8x54,8 cm

2.
Daniel Spoerri
Tableau-piège, 1967
Musée des Beaux-arts, Dole

3.
Mona Hatoum
Grater Divide 2002
Col·lecció DA2 Salamanca

4.
Mona Hatoum
Grate Divine, 2002
Acero
204x300
x3,5 cm

5.
Salvador Dalí
Dos trossos de pa expressant el sentiment de l'amor, 1940
Oli sobre tela
81,5x100,5 cm

6.
Subodh Gupta
Untitled, 2010
Oil on canvas
167,6x228,3
x4 cm

7.
Ori Gersht
Pomegranate, 2006
Video
Duració: 55 seg.



Restaurant
Xarcuteria

COLOMA



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



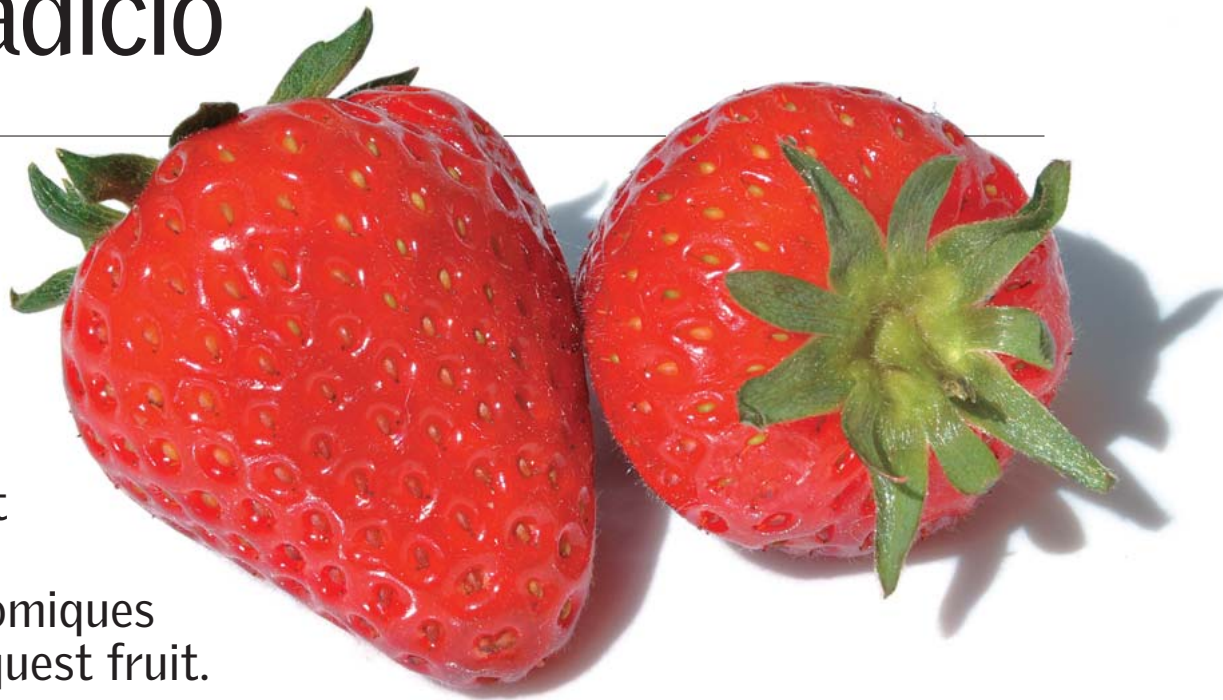
MOLL·OEST

41° 28' 5'' Nord | 2° 18' 6'' Est

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

El maduixot del Maresme. Gustosa tradició

Amb l'arribada del bon temps el maduixot esquitxa de color les parades dels mercats. Un cultiu artesanal, de qualitat i de proximitat, molt arrelat a l'alt Maresme. Unes jornades gastronòmiques celebren un any més aquest fruit.



TEXT: DAVID ROMAN / FOTOS: ÒSCAR PALLARÈS

El temps ha convertit en tradicional el que fa gairebé cent anys era una novetat. El maduixot va arribar a Calella pels volts de 1920 i el seu cultiu es va estendre com una taca d'oli per la comarca. El Maresme va esdevenir el principal centre productor de la Península i el sector de la maduixa va viure una època de puixança durant la segona meitat del segle passat. Sant Cebrià de Vallalta, Calella, Sant Iscle de Vallalta, Sant Pol de Mar, Canet de Mar, Arenys de Munt i Arenys de Mar eren el centre neuràlgic del sector; i als seus termes no tan sols s'arrencava la vinya per plantar-hi maduixot, sinó que es van arribar a talar boscos sencers per convertir-los en maduixerars. L'arribada al mercat d'alguns altres productors, especialment de Huelva, va ser un cop comercialment difícil d'encaixar per als productors del Maresme, en constant regressió des dels anys 90. Actualment la superfície cultivada és tan sols d'una quarta part en comparació amb fa trenta anys.

Tot i que la situació no convida a l'optimisme, els produc-

tors del Maresme continuen reivindicant-se com a artesans del maduixot. El clima temperat de la comarca, amb hiverns suaus i assolellats, i el sòl de sauló de fàcil drenatge (que facilita el creixement de l'arrel) fan del Maresme una terra ideal per al cultiu d'aquesta rosàcia, especialment als vessants de les muntanyes, on el pendent afavoreix la incidència

El sòl de sauló i el pendent de les muntanyes fan del Maresme una terra ideal per a la maduixa

dels raigs del sol a l'hivern. L'orografia, avantatjosa per a la planta representa una dificultat afegida per a la recol·lecció i el manteniment de les instal·lacions situades als vessants inclinats, una feina feixuga que s'ha de dur a terme sense cap

ajut mecànic i que converteix el maduixot en un producte artesanal on la mà d'obra té una forta incidència en el preu final. Actualment, a efectes purament econòmics, el maduixot del Maresme no resulta competitiu respecte al seu directe competidor de Huelva. La producció pràcticament industrial al sud de la Península ha arrossegat els preus a la baixa en uns moments difícils per a l'agricultura en general i ha convertit en poc rendibles les explotacions, que en molts casos s'han abandonat.

Resistència activa

Qui dia passa any empeny, i lluny de lamentar-se el maduixot de la Vallalta aprofita la situació i resisteix lluitant amb dues efectives armes: qualitat i promoció. Si es consumeix fresc i acabat de collir, el maduixot del Maresme no té competidor. Els incondicionals no el canvien per cap altre, i els qui el tasten per primera vegada se'n tornen adeptes.

La varietat més estesa i de més bona qualitat és la coneguda com a *pájaro*, un maduixot petit, arrodonit i regular, de color vermell intens i molt dolç.

La varietat *gaviota*, de fruit lleugerament aplanat i d'apreciades qualitats organolèptiques, també és habitual al Maresme. Per a restauradors, capriciosos o addictes del maduixot trobem la varietat *albió*, que dona fruit gairebé durant tot l'any, els mesos d'hivern inclosos. Ocasionalment, i segons la disponibilitat del planter, es cultiven la *candonga* i la *camarosa*.

Un productor ecològic a la DO Alella

El maduixerar és un cultiu delicat, i això ha fet que pocs productors s'aventurin a practicar-ne el cultiu ecològic. Justament al territori DO Alella trobem un agricultor que ha apostat per aquesta modalitat respectuosa amb el medi, socialment i econòmicament sostenible. Àlex Hervás fa sis anys que al veïnat del Cros conrea maduixot ecològic de les varietats *pájaro* i *gaviota*. Tot i la joventut (trenta-un any), coneix bé un ofici que s'estima i defensa, i explica sense secrets i amb cert apassionament els trets bàsics d'un cultiu delicat: "Planto el planter a la tardor, així quan arriba el bon temps la planta creix amb força gràci-

es a les reserves acumulades a les arrels durant l'hivern. Amb la planta més formada i resistent, la producció és més bona i més abundant que no si es planta al febrer." La maduixera vol hiverns suaus, i el delicat fruit no és amic de la pluja ni les inclemències. Per això, per protegir les plantes de les nits excessivament fredes l'Àlex fa servir el microtúnel, una petita protecció plàstica que dona certa precocitat a la planta i permet avançar unes quantes setmanes la temporada, que normalment comença a l'abril i s'allarga fins al juny.

"La collita és clau per oferir un bon producte –apunta l'Àlex– i cal fer-la a diari o en dies alterns, al punt òptim de maduració, quan el maduixot és més dolç. Es cull a primera hora, quan la fresca del matí fa el fruit més resistent, i es diposita amb cura directament a la caixa de cartró amb què es comercialitza. Cal consumir-lo com a màxim dos dies després de la collita." L'Àlex ven directament al consumidor i sense intermediaris: "És l'única manera de tenir un control sobre els preus i que permet que al final del mes surtin

"Les maduixes de cultiu ecològic són objectivament més bones"

els números." El cultiu de la maduixa sense fertilitzants ni productes químics i emprant adobs naturals no és fàcil, però al veïnat del Cros se'n surten combinant modernitat i tradició per aconseguir bons resultats en la lluita contra malalties i plagues: "Fem servir sofre, grans d'all, cua de cavall i alguns altres sistemes tradicionals, que reforcem amb tractaments de nova generació aplicats a través del reg." Respecte al terreny de cultiu, l'Àlex apunta una nova dada: "La maduixa esgota la terra i per això arrenquem les plantes quan tenen dues temporades. Llavors deixem descansar la terra i plantem el maduixerar en una altra banda."



Una maduixera de la varietat *pájaro* que ens permet observar que no tots els fruits maduren alhora.

Les bondats del producte ecològic van més enllà de la sostenibilitat, perquè segons l'Àlex "la química del cultiu tradicional altera els gustos. Les maduixes de cultiu ecològic són objectivament més bones, amb millor equilibri entre acidesa i dolçor". I rebla la defensa del seu producte amb tota una declaració d'intencions: "Aquí produïm aliments, no mercaderies."

El cultiu tradicional

Sant Cebrià de Vallalta és un dels pols maduixaires del Prin-

cipat. Del poble estant s'observen els vessants de les muntanyes coberts d'una epidermis de proteccions plàstiques sota les quals maduren maduixes i maduixots. Cal Moliné és una de les explotacions tradicionals de la població maresmenca. El propietari, Francesc Moliné, ha dedicat tota la vida a la maduixa i continua en actiu gràcies al complement econòmic que suposen la botiga i la parada que munta els caps de setmana a peu de carretera. La venda directa i la comercialització d'excedents de més productors

són la manera de fer rendible el conreu del maduixot. En Francesc en planta unes quantes varietats, tot i que reconeix que la *pájaro* "és la més dolça i saborosa, especialment quan les plantes ja tenen un any, quan fan una maduixa més petita i de gust més intens". Una onada de calor va matar una part de les plantes l'estiu passat, i ha cobert les baixes vegetals amb la varietat *candonga* per salvar la temporada: "És un maduixot més voluminós, però menys dolç que no la varietat *pájaro*." Recorda varietats que han caigut en l'oblit, com la Calella, l'alisó i la xicoia, i és pessimista respecte al futur del sector: "Cada vegada se'n cultiva menys, és impossible competir en preu amb el producte de Huelva, la feina és molt sacrificada i els fills no volen continuar les explotacions. El costos són cada vegada més alts: el plàstic, els fertilitzants... tot puja de preu, en canvi el maduixot es manté estable, i fins i tot comparativament és més baix que fa quinze anys o vint." No acaben aquí els problemes per als productors: "La maduixa és sensible a la calor i al fred, i cal tractar-la amb molts productes per evitar els fongs i les plagues, especial-

Maduixa o maduixot?

Si ens centrem en el diccionari, quan parlem de maduixes ens referim a la infructescència de la maduixera: petita, vermella i carnosa, típicament silvestre i pròpia de boscos frescos, humits i assolellats. Tot i que es cultiva, la difusió al mercat convencional és limitada perquè és una mercaderia altament perible que s'ha de consumir molt fresca. El seu germà gran, el maduixot, és notablement més gros i de cultiu més estès i difusió molt superior. En les diferents varietats (més de vint), el maduixot o fraga (del llatí *fraga*, fragància) és present tot l'any al mercat. Molt sovint s'anomena *maduixa* el *maduixot*, tot i ser dos productes diferents. Qui no pari esment a aquestes coses i accepti caure en l'error semàntic, pot prendre exemple d'un professional del sector com en Francesc Moliné: "Jo sempre n'he dit *maduixa*, de tots dos fruits. Per què ens compliquen tant la vida? Fet i fet, totes dues són molt bones!"

ment el thrips.” En Francesc va començar treballant “a les explotacions típiques situades en penjats, una feina molt física, dura i penosa”, i ara té les terres en una vall, “un terreny pla, però més difícil de cultivar, perquè acumula fred a l’hivern i calor a l’estiu”.

“El maduixot del Maresme és dolç, boníssim, clarament superior al de Huelva”

Reconeix la utilitat de la promoció com a ajut per als productors, però fa autocrítica del sector: “Cadascú va una mica a la seva i no ens fem costat.” Cal Moliné n’és un exemple: no han posat mai parada a la fira. Tot i el pessimisme que amara el discurs d’en Francesc, reconeix les virtuts del maduixot acabat de collir: “Dolç, boníssim, clarament superior a la maduixa de Huelva.” En referència al competidor directe, és taxatiu: “És un producte que no es pot comparar amb el local, s’ha de collir verd perquè resisteixi el transport sense fer-se malbé, i això va en detriment del gust.” I dóna un consell: les maduixes es tracten amb productes químics, cal netejar-les bé abans de consumir-les.

Qualitat i promoció

La Fira de la Maduixa de Sant Cebrià de Vallalta arriba enguany a la dotzena edició com la degana de les celebracions

maduixaires. Des de fa vuit anys s’engloba en una iniciativa d’abast comarcal que mira de donar a conèixer i promoure el saborós fruit local: les Jornades Gastronòmiques de la Maduixa de la Vallalta al Maresme. És una iniciativa del Consorci de Promoció Turística Costa del Maresme que, dins el projecte “Productes de la terra-Artesania alimentària”, dóna suport tant als productors locals com als restauradors que confien en la matèria primera de proximitat i qualitat. Fins a l’edició del 2010, les jornades es van centrar en les cinc poblacions maduixeres per excel·lència (Sant Cebrià de Vallalta, Sant Iscle de Vallalta, Sant Pol de Mar, Canet de Mar i Arenys de Munt), però enguany s’han afegit a l’experiència restauradora noves poblacions (tres de les quals de la DO): Argenton, Cabrils, Pineda de Mar, Premià de Mar i Vilassar de Mar. Gairebé una setantena d’establiments, entre restaurants, xarcuteries i pastisseries, ofereixen tota mena de productes cuinats amb maduixes. Els plats abasten tot l’espectre imaginable, des d’una tradicional macedònia fins a una relectura del gaspatxo en clau maresmenca, passant per insòlites botifarres de maduixa. Mentre durin les jornades (del 23 d’abril al 22 de maig), unes quantes poblacions programen activitats paral·leles: diades de la maduixa, concursos de postres i fotografia, exposicions, etc. Se’n pot obtenir més informació, i gustosos menús i receptes, a la web del consorci: www.costadebarcelonamaresme.cat. ●

LA RECEPТА

Faves amb maduixots del Maresme



Restaurant: **Xeflis** (Cabrils)
Xef: **Josep Abril**

Ingredients per a 4 persones:

1 quilo de faves del Maresme	250 grams de maduixots del Maresme
2 tomàquets madurs	Oli d’oliva
2 cebes	1 fulla de menta fresca
1 botifarra blanca cuita	Sal
1 botifarra negra cuita	Sucre

Elaboració:

Tallem les cebes i les botifarres a rodanxes i les reservem. En una cassola, escalfem l’oli i hi posem la ceba, la menta i les botifarres, i deixem que es desfacin. Quan tinguem la ceba rossa, hi afegim el tomàquet, sense llavors i a trossos, i el deixem coure uns quinze minuts. En una cassola a part fem un caramel amb el sucre i glacem els maduixots. Ho reservem. Afegim les faves al rostit anterior, les cobrim d’aigua i les deixem coure una hora. Quan siguin cuites, hi incorporem els maduixots i ho deixem coure cinc minuts més. Podem decorar el plat amb uns maduixots caramel·litzats, per donar color al plat.



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

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





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.



La premsa de raïm del Golf de Vallromanes

L'elaboració de vi és una activitat tradicional a tot el territori de la denominació d'origen Alella, també a la zona vallesana, de la qual sovint es parla com "una ampliació de la DO Alella", malgrat ser-ne membre de ple dret.

JOAN NEBOT
Periodista vinícola



Fa alguns dies, a tall de curiositat, un conegut m'explicava que en una de les sales del restaurant del Club de Golf de Vallromanes, situat en una masia tradicional, hi havia una antiga premsa de raïm manual. Una mostra que l'elaboració de vi també té una llarga història en aquest indret. Això, d'una altra banda, no ens hauria de sorprendre: a Catalunya el vi ha estat un producte tradicional fins i tot al Pirineu, on la vinya té una adaptació més complicada. I és que habitualment, quan es parla dels vins d'Alella, es té al cap la històrica cooperativa d'aquest municipi, i es pensa com a mercat potencial de proximitat el Maresme, que per la fortalesa del seu sector turístic i restaurador sembla l'indret més idoni per vendre-hi ampolles.

“A Catalunya el vi ha estat sempre un producte tradicional”

Aquesta anècdota, la de la premsa, l'explicava fa alguns dies durant el II Congrés sobre Minifundis que es va fer a Muro d'Alcoi. El principal impulsor del projecte és Joan Cascant, que al capdavant del celler la Muntanya fa una tasca de recuperació de la viticultura a la comarca del Comtat, al País Valencià. Està engrescant gent que, a través del projecte Microvinya, o bé mantinguin les antigues vinyes o, fins i tot, que en replantin a les petites parcel·les locals, amb el compromís de comprar-los el raïm a bon preu. Un dels nous viticultors que s'ha adherit a aquest projecte m'explicava, entusiasmat, que ha plantat raïm de les varietats monestrell, garnatxa tintorera i sirà. Sirà, li vaig preguntar? No vaig entendre com un projecte que basa el seu discurs en la tradició històrica de la viticultura a l'indret podia promoure la plantació d'una varietat de raïm forana. I no és pas per una qüestió de qualitat: el

sirà és un raïm d'origen mediterrani i, per tant, molt ben adaptat al clima de l'indret i del qual surten vins fantàstics. L'objecció, la vaig fer per una qüestió de coherència, fins i tot d'argument de vendes: és difícil parlar de producte tradicional si has de posar noms de varietats “exòtiques” a l'etiqueta.

Però tornem a la DO Alella: espero que els responsables dels cellers d'aquesta DO, si llegeixen aquest article, s'afanyin a enviar –si no ho han fet abans– els seus venedors al restaurant del Golf de Vallromanes. No sé si ja s'hi serveix vi d'origen local, però amb la premsa a la sala crec que tenen, cellers i restaurant, un bon argument per vendre aquest vi als qui s'hi acostin a menjar: és vi de les vinyes locals, vi amb tradició a l'indret, producte de proximitat, de quilòmetre zero, activitat econòmica sostenible, vi de qualitat, amb la complicitat emocional de tenir la premsa allà al costat. No crec que hi pugui haver més ni millors arguments per vendre-hi vi de qualitat d'elaboració local. Ara, si a l'etiqueta

posa cabernet sauvignon, chardonnay o algun altre nom d'origen francès, és més fàcil que la complicitat es trenqui. Compte, que no parlem de qualitat dels vins: hi ha merlots excel·lents a la DO Alella, i chardonnays, i tot i que ara



OSCAR PALLARÉS

“És difícil parlar de producte tradicional si has de posar noms de varietats exòtiques a l'etiqueta”

mateix no se me n'acut cap, segurament també algun cabernet. Però, com deia al viticultor de Muro d'Alcoi: tenint varietats de raïm locals, ben preparades per a l'escalfament climàtic i amb les quals es fan grans vins, com la garnatxa, el monestrell (anomenat *mataró* a Alella) i la pansa blanca..., per què cal buscar-se problemes d'identitat amb varietats foranes? Al cap i a la fi, ara de vins bons n'hi ha a tot el món, de l'Amèrica del Sud fins a Austràlia. Però el que no tindran mai els vins elaborats amb raïm mataró a Austràlia (ja n'hi ha més de plantat que no al Maresme) és el discurs identitari del producte autòcton i tradicional. ●

HOTELS



HOTEL
FORTA D'ALELLA

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



GUINELLA
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

PASTISSERIES



La Petita
Mallorquina
Forn i Pastisseria

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



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



PASTISSERIA
miquel

C/ Pere Grau, 59 · El Masnou
Tel. 93 555 06 61



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

RESTAURANTS



1789

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



LA XARCU
de la Solaia

Maresme, 19 · Alella · Tel. 93 540 87 64



Bar - Restaurant
VIÑALLONGA

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



CELLER
MARFIL

Rbla. Àngel Guimerà, 62 · Alella
Tel. 93 540 46 61 · www.alellavinicola.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



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



el celler del mar
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



VINS I DIVINS

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

Xarel·lo

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

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

PROMOCIÓ VÀLIDA
FINS A EXHAURIR EXISTÈNCIES

3ª MOSTRA
GASTRONÒMICA
I DEL VI DE TIANA

17, 18 i 19
de juny de 2011

A la Catequística
de Tiana



T
A
S
T

TIANA