



# Maridar-se a Alella

Xavi Garcia ens explica les característiques d'una de les dues vinyes que Alella Vinícola té plantades a Can Junc.

La Ruta del Vi d'Alella ens porta a conèixer el projecte enoturístic d'Alella Vinícola a Can Junc, a dinar a Can Duran i a sopar al Celler Jordana

TEXT: MARTÍ CRESPO / FOTOS: ÒSCAR PALLARÈS

**L**a Rambla d'Àngel Guimerà és l'artèria principal d'Alella. I no parlem sols en termes de trànsit de vehicles i vianants, sinó també de poder. Perquè, tal com em queda clar quan m'hi planto venint de mar, a la meva esquerra hi ha tant la Casa de la Vila –arran de calçada– com l'església –una mica més apartada–. I a la meua dreta, com a contrapès de les forces vives polítiques i religioses, s'alcen unes altres institucions locals, més de caràcter econòmic i cultural: a la part més baixa hi ha el restaurant Can Duran i a la part més alta, el celler modernista d'Alella Vinícola. Són, justament, les dues etapes que tenim marcades amb l'Òscar per visitar avui, juntament amb un establiment a mig camí entre aquests dos extrems de la carretera, el Celler Jordana.

## En família a Can Duran

Com que és hora de dinar, la primera parada és a Can Duran, conegut popularment com el Cafè de Baix o, ras i curt, el Cafè. Que se l'anomeni d'una manera tan genèrica té una explicació: "Es va inaugurar el 1780 i ha estat taverna, cafè, bar, cinema i restaurant fins ara", ens explica tot just hi entrem la mestressa, Sílvia

## Can Duran es va inaugurar el 1780 i ha estat taverna, cafè, bar, cinema i restaurant fins ara

Gibernau i Duran. Els lectors més perspicaços ja es deuen haver adonat que el cognom matern de la propietària actual deu tenir alguna cosa a

veure amb el nom oficial de l'establiment: "Des que va obrir la porta fa dos-cents quaranta anys, per aquest local hem passat set generacions: les dues primeres de la família Grífol i les últimes cinc de la família Duran. El meu besavi se'l va quedar cap al final del XIX i els meus pares el van agafar a mitjan segle passat, i hi van posar el nom de Duran."

Com que veiem que té històries per omplir un llibre (literalment, perquè ja n'hi ha un de publicat i tot), la Sílvia acaba seient a la nostra taula per dinar plegats. "El meu pare, de fet, va venir del Masnou a Alella al final dels anys 1950 per muntar a la sala de dalt d'on som ara un cinema, que va estar obert fins al 1982", continua explicant-nos. Del cinema, que es deia Constància com el Centre Republicà allotjat al cafè durant la República, n'ha volgut deixar constància en

el vi de la casa que des de fa poques setmanes elabora el celler Can Roda per al restaurant: a les etiquetes del blanc, el negre i l'escumós d'aquest So de Masia Can Roda especial apareix, emmarcat en un fotograma cinematogràfic, un besavi capità de vaixell.

Aquesta aposta al 100% pel vi de la DO és, de moment, l'últim canvi dels molts que ha introduït la Sílvia a Can Duran des que se'n va fer càrrec, amb totes les conseqüències, el 2007. "Sí, ja ho veus, em vaig quedar el negoci just un any abans que esclatés la crisi financera mundial", comenta amb una certa resignació. "I el 13 de febrer passat –afegeix amb un somriure de circumstàncies–, vam posar en marxa les Nits del Duran amb el xef Xavier Casas, amb una cuina completament diferent de l'habitual al restaurant des que s'hi van començar a fer menjars, a



David Salses i Cristina Rojas conversen davant la bassa de Can Jonc.

la dècada del 1970.” El confinament estricte per la propagació de la covid, just un mes després, no va aconseguir posar fi a la iniciativa, perquè es va poder trampejar la situació amb el servei de repartiment a domicili. La idea d'aquesta nova carta més fresca i innovadora es manté ara, perquè la clientela s'hi ha adaptat bé: “Però tinc la intenció de maridar-la amb plats d'abans propis de la casa, com el trinxat, els calçots, els caragols o el fricandó.”

A mesura que van passant per la taula els succulents plats del menú d'aquest centenari establiment familiar, se'ns van sumant més Durans a la conversa: primer és la germana de la Sílvia, la Cristina, que mentre dina d'una revolada ens explica més anècdotes d'un local -ara lluminós i fa algunes dècades ben boirós- que, de fet, les va veure néixer i tot en una habitació del fons; i ja a les postres, se'ns asseu a prop l'Albert, el fill de la mestressa, quan ha acabat de servir les altres taules. Amb tots ells repassem la quantitat de reunions d'ajuntament i de desfilades de personatges famosos que, al llarg dels anys, hi ha hagut al Cafè, protagonista indirecte fins i tot de la recent adaptació cinematogràfica de l'obra de teatre *El crèdit*, a càrrec de Joan Riedweg i Abel Folk. Ens quedem amb un dels comentaris que sorgeixen en aquesta agradable sobretaula: “Ai, si aquestes taules parlessin...”

#### Enamorats de Can Jonc

De Can Duran a Can Jonc. Sí, no ens hem equivocat: havíem dit que la parada següent era al celler d'Alella Vinícola, però arran de la covid tota l'activitat enoturística s'ha derivat en aquesta altra finca, una mica més amunt del poble,

amb vistes i espais privilegiats en època de pandèmia. “El celler modernista ara no es pot visitar perquè hi ha gent treballant-hi. Amb tot això de la covid som molt prudents i no volem arriscar-nos a barrejar treballadors amb visitants o escoles”, deixa clar Xavi

### Can Jonc està preparat per acollir-hi banquets, visites a la vinya, tast de vi i activitats ben diverses

Garcia, enòleg i responsable de l'empresa. Per això, arran del confinament, van començar a donar voltes a la idea d'aprofitar al màxim la zona de Can Jonc, una finca de sis hectàrees que gestionen i que ja acollia, fa anys, un dels restaurants més clàssics d'Alella per celebrar-hi casaments i banquets. “Ens hem d'adaptar a la situació i a la nova demanda del mercat, i com que hem vist que la gent ara vol aire lliure, doncs centrarem totes les activitats enoturístiques aquí dalt, on hi ha molt d'espai, i deixarem de moment el celler per a la producció.”

Aquesta nova estratègia empresarial té uns quants vessants de negoci. D'una banda hi ha les visites, amb un recorregut per tota la finca on la gent podrà veure el tipus de viticultura que porta a terme Alella Vinícola, tastarà els vins sota l'ombra d'un enorme roure, passarà per un hort especialment habilitat fins i tot per endur-se'n productes de temporada, s'acostarà a una bassa que s'alimenta d'una mina natural i que permetrà

## ● LA RUTA DEL VI DO ALELLA

introduir el tema de la gestió de l'aigua i, finalment, s'acabarà la passejada a la zona on s'acumulen els residus vegetals tant de la vinya com del celler: “Al final volem que tots aquests subproductes retornin de manera natural al seu lloc d'origen i tancar el cercle del carboni i el nitrogen.” És clar, durant la caminada pels camins de la finca la gent també podrà observar la vegetació mediterrània (alzines, roures, pins i garrofers; romaní, fari-gola, fonoll) i la fauna pròpia d'aquest vessant (puputs, mus-sols...).

I, d'una altra banda, hi ha també tota la gamma de

propostes relacionades amb banquets i esdeveniments, una de les potes de negoci que l'empresa té en marxa des de fa anys i que ara es vol explotar al màxim amb aquest entorn que enamora a ple aire lliure. “A part del saló de banquets i el jardí de tota la vida, estem habilitant tres o quatre espais més per la finca on es poden fer tota mena d'esdeveniments, des de celebracions familiars fins a concerts en petit format, passant per presentacions de llibres, classes de ioga, còctels i tast.” Tota aquesta part, explica en Xavi, es fa en col·laboració amb l'empresa Sarova Catering. En



Sílvia Gibernau i el seu fill Albert, amb en Martí Crespo a la barra del Duran.



Ous amb niu de patates palla, oli de tòfona blanca i foie. Timbal d'ensaladilla russa amb gambes i perles de yuzu. Bacallà a baixa temperatura sobre llit d'espínacs i muselina de poma. Tataki de magret d'ànec amb parmentier de truita de patates. Pastís de formatge. Brownie de xocolata.

parlem amb els responsables, Cristina Rojas i David Salses, il·lusionats de poder gestionar “una finca plena de racons que conviden a poder donar personalitat a cada celebració”: “Pretenem fugir una mica del saló jardí, l’espai que sempre ha funcionat a Can Junc i que coneix tothom aquí, per donar a conèixer la resta de la finca.”

“La gràcia és que a quinze minuts de Barcelona, i dins una mateixa finca, tens múltiples espais sense haver de moure’t”, detalla la Cristina. “Venint del càtering, que no té un espai fix i que es mou on diu el client, això ens motiva molt. Perquè aquí ho tenim tot: entorn rural, una nau industrial, bassa i hort... Podem abastar moltes celebracions i de manera ben diferent sense sortir-ne”, afegeix en David: “Sempre volem aportar un plus al client i aquesta finca ens dona això, poder sortir una mica dels estàndards: aquí un casament pot ser realment molt diferent.” Amb aquestes ganes de començar a arrencar la proposta, la conclusió és clara: a Can Junc, Sarova Catering vol maridar la seva gastronomia amb l’espai.

#### Delicatessen a Can Jordana

Tornem cap a la Rambla d’Àngel Guimerà i, just després de passar la nau modernista d’Alella Vinícola, ens fem un altre celler, més petit i modest. Som a l’interior de Can Jordana, un establiment regentat pel matrimoni format per Manel Pujol i Carme Quirós. Deixem enrere la selecció de productes selectes de l’entrada i ens endinsem al fons del local, on entre botes de vi, una premsa en un racó i un



Un moment a l’hora de sopar, a Can Jordana.



Bikini trufat de porchetta. Burrata fumada amb anxoves. Tàrtar de carxofa i anxoves.

cup d’obra sota els peus, ens disposem a tastar algunes de les propostes enogastròniques que són marca de la casa. De fet, avui podíem haver començat la ruta per aquí, fent-hi l’aperitiu, però l’hem volgut acabar anant-hi a sopar. L’Òscar, com a alellenc, ho tenia clar, i en Manel ens ho acaba de confirmar: “Vam comen-

### Al Celler Jordana s’hi poden degustar tots els productes que la botiga té a la venda

çar amb la idea principal de fer sobretot vermuts, però de manera inconscient ens hem trobat fent sopars. Si abans la gent t’ubicava a l’hora de l’aperitiu, ara et situa al sopar.”

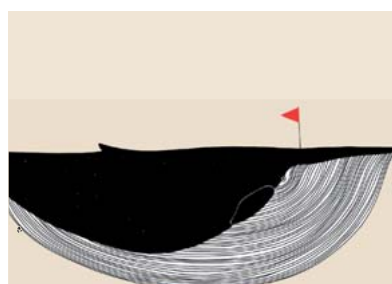
Fa set anys que en Manel i la Carme són al capdavant

d’aquesta “botiga de vins on es pot prendre i menjar tot el que hi ha exposat” i que conserva el nom de l’antic propietari, Josep Maria Jordana, el veí de dalt. Quan es va jubilar, va cedir el negoci de vi a doll i comestibles de tota la vida a una gent de Badalona, per a qui va començar a treballar en Manel. I quan ho van deixar, al cap de poc temps, aquest treballador del ram de l’alimentació del Masnou i resident a Montgat va decidir encarregar-se’n ell. Tot i que era nou en el món de l’hostaleria, tenia molt clar cap a on havia de fer rutllar el negoci. “A mi m’agrada molt *jalar* i per això he fet el lloc que m’agradaria trobar-me a mi.”

Durant tots aquests anys al capdavant del Celler Jordana, i amb crisi pandèmica inclosa, ha demostrat els dots d’emprenedor amb plats estrella com el bikini trufat de mortadella i el tàrtar de carxofa amb an-

xoves, o la novíssima coca de burrata fumada amb tomàquet fresc. Unes propostes gastronòmiques maridables, si es vol, amb copes o ampolles de les 550 referències de vins i caves de tot el món que acumulen les prestatgeries de la botiga. “De la DO en tinc 50, de les 170 referències que hi ha en total”, s’afanya a precisar, perquè considera que cada vegada hi ha més cultura del vi, “i en aquest poble més”.

La majoria de clients, entre la trentena i la seixantena, explica que són d’Alella, però també en té molts de la comarca i fins i tot de Barcelona o Granollers. I la satisfacció de tots ells no es mesura únicament amb el nombre de plats i gots consumits, o els *likes* deixats a les xarxes socials, sinó també amb un detall que ens confessa en Manel just abans de plegar per avui: “A la botiga, l’hora de més vendes és... després de sopar.” ●



TERRITORI PANSA BLANCA

Oriol Artigas Viticultors



+34 630 905 083 [WWW.ORIOLARTIGAS.COM](http://WWW.ORIOLARTIGAS.COM) [INFO@ORIOLARTIGAS.COM](mailto:INFO@ORIOLARTIGAS.COM)