

“Aquest any, més que mai, la Festa de la Verema ha tornat a ser el retrobament després de l'estiu”

Entrevista amb **Elisabet Vilaró Gea**, regidora de Cultura d'Alella

TEXT: EVA GODÀS

Elisabet Vilaró Gea, regidora de Cultura, Turisme i Identitat i Equitat de l'Ajuntament d'Alella, parla amb entusiasme de la 47a Festa de la Verema, que es va celebrar del 2 al 8 de setembre. La pandèmia va obligar a suspendre-la l'any passat i les restriccions han continuat presents en aquesta edició, però la valoració és molt bona: ha estat un èxit de participació, amb novetats que, ben probablement, es consolidaran.

Aquesta 47a edició ha estat un èxit, malgrat que no s'ha pogut fer la Mostra de Vins i Gastronomia. Ha estat un any ben especial, oi?

Sí! Penseu que el 2020, malgrat que hi hem mantingut el número d'edició (46a), la festa es va haver d'anul·lar. Per això aquest any, més que mai, la Festa de la Verema ha tornat a ser el retrobament després de l'estiu. N'estem molt satisfetes, per la qualitat de les propostes i per la resposta, que ha estat molt notòria. Tot anava lligat a una inscripció prèvia, excepte el Tapes + Vi, i vam reduir l'aforament, però, malgrat tot, els dies principals del programa, el cap de setmana fins i tot dijous amb la tallada de raïm, es respirava festa. Va ser un descans poder tornar a viure-la així.

El maridatge de tapes amb vi (Tapes + Vi) ha estat una de les propostes més potenciades aquesta edició. Quines novetats s'hi han incorporat?



OSCAR PALLARÉS

Hem ampliat l'activitat, que es feia dissabte i diumenge, a divendres, i durant els tres dies s'han servit prop de 4.700 tapes maridades amb vins de la DO Alella i hi han participat vint espais gastronòmics del municipi. La gent podia omplir una butlleta amb el segell de fins a quatre establiments i participar en el sorteig de dues experiències enoturístiques. A més, aquest any s'ha votat la millor proposta i la guanyadora ha estat la del celler Jordana: assortiment d'embotits o tàrtar de salmó fumat maridat amb l'Edicions Limitades Mataró Ancestral (Bouquet d'Alella) o bé amb el 3 de Testuan. Creiem que les novetats han tingut èxit i que hem potenciat més la gastronomia i el vi de la nostra DO, així que caldrà que hi reflexionem de cara a l'any vinent: aquesta ha estat

una edició més local, però això no ha de ser negatiu, ens dona pistes sobre cap on hem d'anar.

També ha estat una festa més cultural. De quina manera?

Ens hi ha ajudat molt situar punts musicals en diverses zones comercials del poble: un trio de jazz, una guitarra i una veu, un saxo... racons de música. Prenies una tapa, assabories un vi, i senties bona música. Això també ha estat molt ben rebut i és probable que ho mantinguem. Una altra novetat ha estat incorporar al programa el Most Festival, la mostra de cinema que organitza el Museu de les Cultures del Vi de Catalunya, el Vinseum. N'estem molt contents. Hem començat amb dues pel·lícules que s'han pogut veure a l'Espai d'Arts

Escèniques Casal d'Alella i han tingut bona acollida, sobretot la segona que vam projectar: el documental *Vignes dans le rouge*. La intenció és que Alella passi a ser una de les seus del festival, juntament amb el Penedès i el Priorat.

Catalunya és terra de festes vinculades al vi. Què diferencia la Festa de la Verema de les altres propostes?

Crec que el que ens en diferencia és que parem atenció a tot el procés de producció del vi i al fet que la producció sigui autòctona. A Alella tenim la vinya testimonial de Can Magarola, on hi ha diverses varietats de raïm classificades. Els nens i nenes tenen l'oportunitat d'apuntar-se per anar a tallar raïm. Això ho fem amb un grup que dinamitza la tallada i els explica com i per què es fa d'una manera o una altra, i que la pansa blanca és la nostra varietat per excel·lència. També fomentem molt el maridatge amb vins de la DO Alella i donem molta veu a les visites als cellers i als viticultors. Aquest any les visites han anat molt bé, tot i que, a diferència de les edicions anteriors, no hem posat transport per arribar-hi. Un altre punt fort és el tast amb personalitat, que aquest any ha comptat amb Xavi Nolla, Sílvia Culell i Joan Lluís Gómez. També ha anat molt bé el tast jove, dinamitzat per Marc Guallar: gairebé es van exhaurir les places i això demostra que la gent jove té interès pel vi. Senyal que anem bé. ●