

Papers de vi

DO ALELLA · VI · GASTRONOMIA · CULTURA

Núm. 24 · Verema 2013

DO Alella: oasi vinícola

Aproximacions al paisatge del vi

Pep Riera, nascut de la terra

Entrevistem el pagès més popular del país

De llevats,
genomes i vi

Tast vertical:
Dolç Mataró

(Re)descobrir
la garrofa

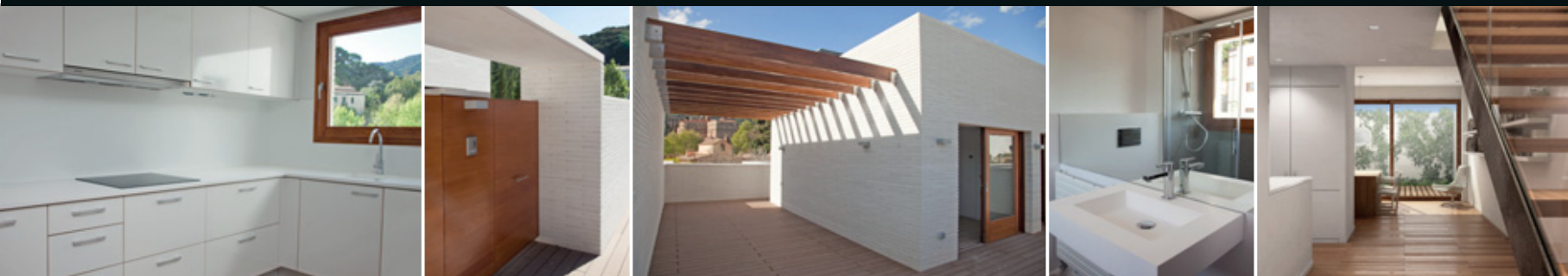
El celler de les
Galeries Laietanes

CAN CASALS HOME & NATURE

ALELLA



3 últims dúplex en venda.
Encara podeu gaudir de viure a Can Casals.



Informació: 93 540 06 86

www.cancasals.com

IV Setmana del vi **DO ALELLA**

Del 20 de setembre al 6 d'octubre de 2013

Visites a cellers, tasts de vi, passejades per les vinyes amb *segway* i amb ponis, activitats infantils, música en viu, visites teatralitzades, gastronomia, poesia, maridatges, pintura, cinema, fotografia...

www.doalella.cat



Enoturisme
DO Alella



Consorci DO Alella



Rambla Àngel Guimerà, 62 · 08328 ALELLA · Tel. 93 540 38 42 · Fax 93 540 16 48 · comercial@alellavinicola.com · www.alellavinicola.com




Cuina típica catalana i de mercat
 Especialitat en carns a la brasa, bacallà i plats del dia
 Espai rústic i acollidor
 Cuina permanent
 Menús de grup
 Espai especial per a grups a la cava del celler





Rambla Àngel Guimerà, 62 · 08328 ALELLA · Tel. 93 540 46 61 · www.alellavinicola.com



BODEGAS
CASTILLO DE SAJAZARRA
RIOJA ALTA - ESPAÑA

40

ANYS A RIOJA,

**ARA TAMBÉ A LA
DO ALELLA**



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

CELLER CAN RODA



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



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

ALELLA
DENOMINACIÓ D'ORIGEN

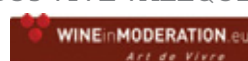


AA
ALTA ALELLA
PRIVAT



Turisme del vi personalitzat: +34 628.624 .182 / enoturisme@altaalella.cat / www.altaalella.cat

IN NATURALIBUS VIVE VALEQUE



SIGNATURES CONVIDADES



Imatge d'Òscar Pallarès feta des del límit entre Alella i Tiana tot mirant cap a Barcelona.

Edita
**ASSOCIACIÓ CULTURAL
REVISTA ALELLA**

Carrer Eduard Serra i Güell, 2
08328 Alella

redaccio@papersdevi.cat
www.papersdevi.cat
www.facebook.com/papersdevi
Tel. 608 88 47 99 (tardes)
Fax 93 540 07 28

Director de publicacions:
Ramon Ruiz

Idea i direcció:
Montserrat Serra

Redactor en cap i fotografia:
Òscar Pallarès

Disseny gràfic i maquetació:
Josep Puig

Correcció:
Martí Crespo

Producció:
RRB

Impressió:
Comgrafic

Han col·laborat en número
(per ordre alfabètic):
**Anna Ballbona, Núria
Campmajó, Pep Quintana,
Carles Puñet, Joan Ribas,
Gon Rivière, David Roman,
Eduard Serra, Rafael Vallbona,
Rosa Vila**

Publicitat:
Òscar Pallarès
Tel. 654 40 40 43
oscar@papersdevi.cat

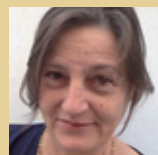
2 euros

Dipòsit legal: B-47946-2009



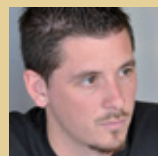
Anna Ballbona, poeta
i periodista

Autora de l'article literari "Beu vi" dins la secció "Vins de memòria". Ballbona ha publicat dos llibres de poemes, *Co-nill de gàbia* (LaBreu Edicions, 2012) i *La mare que et renyava era un robot* (Premi Amadeu Oller per a joves poetes del 2008), i ha participat en nombrosos recitals. Nascuda a Montmeló, actualment treballa al diari El Punt Avui i col·labora amb EL 9 NOU del Vallès Oriental, El 9 Esportiu i la revista Vallesos. Va obtenir el Premi Salvador Reynaldos de Periodisme (2009) amb l'article "La ironia que ens manca", on reivindica la generació literària d'abans de la guerra. Manté el bloc radiacions.blogspot.com.



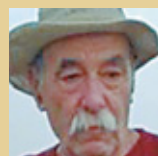
Núria Campmajó, artista

Ha il·lustrat l'article d'Anna Ballbona, *Beu vi*, de la sèrie Vins de memòria. Campmajó és nascuda a Alella, formada a l'escola Massana de Barcelona. Durant la dècada dels vuitanta i noranta del segle XX va exposar en diferents sales i galeries d'art, com ara la Fundació Barceló de Palma, la galeria Jordi Barnadas de Barcelona, la Sala Vinçon de Barcelona, Artexpo New York Javitis Convention Center, la Galleria d'Arte Moderna 'Alba' a Ferrara (Itàlia) i a Artexpress a Barcelona i Girona.



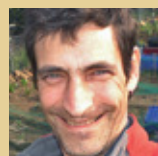
Carles Puñet, sommelier

Aquest jove sommelier del Masnou, format a l'Escola d'Hosteleria de Barcelona, proposa uns maridatges amb vins de la DO Alella per a les amanides fetes per la família d'en Pep Riera. Actualment, Puñet és el sommelier del restaurant Ca la Nuri Platja de Barcelona. Ha estat a la final del concurs Nas d'Or en les edicions 2011, 2012 i 2013.



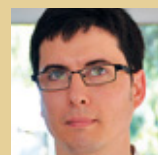
Pep Quintana, gastrònom

Ha elaborat el retrat d'en Pep Riera, el pagès més conegut del país, activista d'Unió de Pagesos, que ha nascut i viu a Mataró. Pep Quintana és un personatge polifacètic: viatger especialitzat en el nord de l'Àfrica i el Pròxim Orient, té una llarga trajectòria en el camp del periodisme gastronòmic. Ha col·laborat en programes de televisió i en premsa escrita. També és autor dels llibres *Barques i fogons. Del Llobregat a la Tordera* (Editorial el Mèdol), *La ratafia dels raiers. Història d'un licor pirinenc* (Garsineu Edicions) i, amb Ignasi Massaguer, *d'El peix a taula. Un receptari d'Arenys* (Editorial Llibres del Setciències).



Joan Ribas, antropòleg

Doctor en Antropologia Social i Cultural per la Universitat de Barcelona. Autor de la tesi doctoral *Welcome to Verema: Procés de mercantilització de la tradició i el patrimoni. El cas de la DO Alella*, que va llegir el 10 de maig d'enguany. És professor d'Antropologia Social a la Universitat de Barcelona i investigador de l'Observatori de l'Alimentació. La seva especialitat és l'antropologia de l'alimentació i més concretament l'àmbit del patrimoni i l'alimentació. També ha participat en projectes de recerca relacionats amb el coneixement dels hàbits i els comportaments alimentaris i de consum.



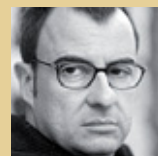
Gon Rivière, cuiner

Aquest cuiner del restaurant Els Garrofers d'Alella ens ofereix unes receptes a base de garrofa. Amb trenta-tres anys, ja en fa dotze que es dedica a la cuina de manera professional, havent passat pel restaurant Àbac (2 estrelles Michelin). Fa tres anys va dirigir l'Hotel Consolació a Mont-roig de Tastavins, al Matarranya.



Eduard Serra, biòleg

Investigador de l'Institut de Medicina Predictiva i Personalitzada del Càncer (IMPPC), al campus de biomedicina de l'Hospital de Can Ruti, a Badalona. Es va doctorar per la Universitat de Barcelona, i després de fer dues estades post-doctorals, una al Molecular Sciences Institute, a Berkeley, Califòrnia, i l'altra de tornada a l'Idibell, al campus de biomedicina de Bellvitge. El 2006 inicia el seu grup d'investigació i el 2009 és reclutat per l'IMPPC. Treballa en l'àmbit del Càncer Hereditari on hi contribueix des del diagnòstic genètic, com a vessant assistencial, i també des de la recerca, amb el seu grup dedicat a la variació genètica i el càncer. Les Neurofibromatosis i altres Rasopaties són el seu àmbit d'especialització. Una de les seves línies de treball utilitza el llevat *Saccharomyces cerevisiae* per entendre el càncer a partir d'entendre com la diversitat genètica influeix la funció biològica. Ha escrit un article dedicat a les darreres recerques sobre la importància dels llevats en l'elaboració del vi.



Rafael Vallbona, escriptor
i periodista

Per a aquest número ha escrit un article literari tot recordant un sopar memorable amb el gastrònom Nèstor Luján, que va viure quan era cap de cultura del diari El Observador. Vallbona és autor d'una cinquantena de llibres de tota mena de gèneres, i alguns han estat traduïts a diversos idiomes. Actualment col·labora a El Mundo, La Xarxa i Catalunya Ràdio, i és professor de la Facultat de Comunicació Blanquerna de la Universitat Ramon Llull. Els darrers llibres publicats: *L'encant de fer 50 anys* (Edicions 62), *Serrallonga* (Edicions 62) i *Forasters* (Premi Nèstor Luján de Novel·la, Columna edicions). Properament publicarà la novel·la *El tant per cent*, a Crims.cat.



Rosa Vila, sommelier

Ha elaborat les "harmonies" de les receptes amb garrofa elaborades pel restaurant Els Garrofers d'Alella. Rosa Vila (Alella, 1953) va aconseguir el títol oficial de sommelier l'any 1997 i va esdevenir la primera dona sommelier de Catalunya. Màster en viticultura i màrqueting del vi a The International Social Science Council, ha estat professora d'enologia i viticultura a l'Escola d'Hosteleria Hofmann de Barcelona. Va ser fundadora del Club de Tast l'Arcada a Alella el 1985. Ha treballat en el camp de l'assessorament per a unes quantes empreses, establiments i esdeveniments vinícoles a Catalunya i a Mèxic. Ha impartit cursos d'estiu a la Universitat de Barcelona i a la Universitat Catalana d'Estiu. Ha estat membre de jurats internacionals en concursos de tast. És directora de continguts de Vins en Xarxa.

10 De setembre a setembre
Resum dels esdeveniments més destacats de l'any vinícola i primeres informacions sobre la verema 2013.

18 El paisatge del vi
Dossier dedicat al paisatge del vi, amb una entrevista amb Joan Nogué, director de l'Observatori del Paisatge de Catalunya, i quatre aproximacions al paisatge del vi de quatre territoris vinícoles catalans: DO Alella, DO Penedès, DO Empordà i DOQ Priorat.

30 De llevats, genomes i vi
Darreres aportacions científiques en relació amb els llevats i què aporten en el procés d'elaboració del vi.

35 Vins de memòria: "Beu vi" per Anna Ballbona

36 Pep Riera, nascut de la terra
Entrevistem aquest pagès de Mataró, segurament el més conegut del país pel seu activisme al capdavant del sindicat Unió de Pagesos.

40 Tast vertical: Dolç Mataró
Tres sommeliers tasten les anyades 2003, 2005, 2006, 2009, 2010 i 2011 del Dolç Mataró d'Alta Alella. Conclouen que és un gran vi de guarda.

44 Vins de memòria: "Nit de glòria" per Rafael Vallbona

46 (Re)descobrir la garrofa
Després de dècades de regressió i oblit, aquest cultiu mil·lenari i endèmic de la riba mediterrània es reivindica com un aliment natural, local i sa.

50 Receptes a base de garrofa
Gon Rivière, cuiner del restaurant els Garrofers d'Alella, ens ofereix un primer, segon i postres, a més de la recepta del pa de garrofa. Cada plat va acompanyat d'un vi triat per la sommelier Rosa Vila.

56 Història del celler de les Galeries Laietanes
Reportatge sobre les pintures murals dedicades al vi i al beure, que va pintar Xavier Nogués en aquest establiment de la Barcelona noucentista.

63 Welcome to Verema
Fragment de la tesi doctoral de l'antropòleg Joan Ribas titulada "Welcome to Verema: procés de mercantilització de la tradició i el patrimoni. El cas de la DO Alella".

Aproximacions al paisatge del vi

«Les rieres són paisatge, les vinyes són paisatge, els boscos són paisatge, els camins de carena són paisatge. El mar i la platja; els horts, els jardins i els casals; les estructures urbanes i el sòl no urbanitzable; l'arbrat i l'arbrat monumental; la xarxa de camins tradicionals; els murs de pedra; els murs de tanca; les mines d'aigua; les barraques de vinya; les fonts; els torrents i els canyars... són paisatge.» Així s'expressava l'arquitecte Salvador Ribas a les pàgines d'un especial verema de la revista *Alella* (antecedent directe de *Papers de vi*) el 2008, parlant en termes de paisatge. Aquell estiu, Ribas va ser el coordinador del curs dels Julols de la UB a Alella que, com l'any 2006, es va dedicar al paisatge.

I és que la idea del paisatge en termes generals i del paisatge del vi en particular no és una temàtica nova a Alella. El debat generat i la feina feta la darrera dècada és destacable. Però, tot i que el paisatge ja és un tema indefugible en els debats i polítiques sobre el territori, la batalla no és guanyada encara, com diu Joan Nogué, director de l'Observatori del Paisatge de Catalunya. Cal insistir en la importància de mantenir un paisatge, en el nostre cas, el del vi, que és el que dona caràcter i identitat al territori, que permet llegir-lo bé, i que permet més qualitat de vida a les persones que hi viuen.

Mantenir gairebé tres-centes hectàrees de vinya cultivable a la DO Alella, un territori situat al costat de la gran metròpoli barcelonina, avui és gairebé un miracle, i se'ns presenta com un oasi meravellós i valuós, però també com un paisatge fràgil, que cal preservar i defensar.

És per això que us oferim un dossier sobre el paisatge del vi, amb una aproximació general al terme *paisatge* donada per Joan Nogué, a qui hem entrevistat, que es complementa amb quatre aproximacions al paisatge del vi de quatre territoris vinícoles catalans, que corresponen a la DO Alella, DO Penedès, DO Empordà i DOQ Priorat. Parlem amb Àlex Asensio, exregidor de Medi, responsable de la política urbanística feta per l'Ajuntament d'Alella en el període 2003-2011, que representa un canvi determinant en la gestió del territori d'aquest municipi. Parlem amb Miquel Vidal, director del Congrés d'Art, Paisatge Vitivinícola i Enoturisme al Penedès, que ens alerta de la situació crítica que viu la comarca i del poc compromís amb el territori que encara tenen les grans marques vinícoles del Penedès. Parlem amb el geògraf Jordi Torallas, coordinador del Consorci dels Aspres d'Empordà, una entitat que fa un any que es va crear i que aplega els municipis de Cantallops, Capmany, Espolla i Sant Climent Sescebes. I, finalment, com no podia ésser d'una altra manera, ens endinsem en el camí llarg i madurat de l'associació Prioritat, responsable d'impulsar la candidatura del paisatge agrícola del Priorat-Montsant-Siurana com a patrimoni mundial de la UNESCO. Ho fem a través del testimoni de la coordinadora d'aquesta associació, Roser Vernet.

Són quatre aproximacions que centren el debat en la importància de la preservació del paisatge, com també en la difusió d'aquest a fora i la seva valorització a dins, entre les persones que conviuen i el fan possible. Són quatre aproximacions que fan entendre també que el paisatge del vi, aquest paisatge agrari, és avui un valor determinant per fer atractiu el territori, per fer possible l'enoturisme.

És la gent del Priorat, la que ha treballat amb més intensitat la importància del paisatge. És per això que us deixem amb un dels arguments que han estat capaços de fer verb, argument que no sols serveix per al Priorat, sinó per a tots els paisatges del vi: «El territori i el paisatge del Priorat representen un capital i alhora un recurs finit, fràgil i amb limitada capacitat d'esmoreïment i feble resiliència. Això obliga a garantir, en tot moment i circumstància, una gestió integral i integrada del Priorat, l'aplicació ininterrompuda del principi de desenvolupament sostenible i la primacia de l'interès públic i de la qualitat i l'harmonia del paisatge sobre uns altres interessos.»

De setembre a setembre

Si girem el cap enrere per fer una valoració del que ha donat de si el darrer any vinícola, ens adonem que la DO Alella continua el seu camí ascendent cap a un bon posicionament: nous productes, vins premiats i amb bones puntuacions a les guies i creixement de l'oferta enoturística. Són els ingredients bàsics per internacionalitzar aquest territori vinícola.

TEXT I FOTOS: ÒSCAR PALLARÈS

Arribat el mes de setembre comença un nou curs vinícola. És moment també de mirar enrere i fer una repassada del que ha donat de si l'any vinícola a la DO Alella.

Al *De setembre a setembre* de l'any passat explicàvem que l'onada de calor del mes d'agost havia accelerat el ritme de maduració del raïm i havia fet que la verema s'avancés, cosa que inquietava força els viticultors; tot això, amb l'antecedent d'un hivern fred i una primavera amb ruixats ben distribuïts que havien fet pensar que la del 2012 podia ésser una anyada gairebé perfecta. Passat l'ensurt, i amb les tasques de verema enlestides, els cellerers es mostraven prou satisfets. Vicenç Galbany, enòleg d'Alta Alella, afirmava: "Ha estat una verema marcada per la sequera, en la qual es destaca la sanitat del raïm." I afegia: "Les vinyes joves, que no tenen les arrels tan profundes, han patit una mica si no s'han regat bé." Enric Gil, enòleg de Can Roda, comentava que al cantó del Vallès "s'han collit menys quilos de raïm, però de molta qualitat, amb més graduació i una molt bona acidesa", i qualificava la verema d'equilibrada.

Nous productes

En l'apartat de novetats, el darrer any les botigues i els restau-

rants han vist créixer la gamma d'Alells en quatre productes: el Marquès d'Alella Perfum de Viognier (dolç elaborat amb raïm sobremadurat), el Can Roda Rosat (100% merlot), el Bouquet d'A Pur Dolç (l'únic dolç 100% garnatxa blanca de la DO) i el Marfil Negre Jove (60% merlot, 30% ull de llebre i 10% cabernet). Sense ésser una novetat estricta, sí que és nou el cupatge de l'anyada 2012 del Testuan, que ara es diu 2 de Testuan, i que ha passat d'ésser un 100% pansa blanca a incorporar macabeu.

Una de les novetats més destacables de l'any vinícola és el nou president del Consell Regulador, Quim Batlle

On també hi ha hagut canvis és en la gamma de productes de Marquès d'Alella i d'Alta Alella. El Marquès d'Alella clàssic ha deixat d'existir i s'ha fusionat amb el Marquès Pansa Blanca, que ha rebaixat una mica el preu. També se n'ha fet una versió sense sulfurós i amb tap de rosca. Paral·lelament ha aparegut un nou vi, 100% pansa blanca, anomenat *Sepo*, més econòmic que no el clàssic i pensat, segons Ramon Raventós, màxim responsable de





Verema tardana, raïm sa i viticultors pendants del cel

Hem parlat amb els responsables dels cellers i tots coincideixen que aquest any tot va entre una setmana i dues més tard del que és habitual. Com l'any passat, els primers a començar la verema han estat Parxet, que el dia 15 d'agost van començar a collir el pinot noir per als seus caves rosats. Pocs dies abans del tancament d'aquesta revista (una setmana i escaig abans del començament de la Festa de la Verema d'Alella), Ramon Raventós explicava: "Tenim una sanitat impecable. No sé com els va, als altres, però com que nosaltres collim pocs quilos, tenim un raïm perfecte. Serà una anyada interessant, un any fresc."

El dia 19 Alta Alella va començar a tallar els primers raïms de pinot noir, també per a cava. Josep Maria Pujol-Busquets explicava que el 26 d'agost també va començar a collir una mica de chardonnay i de sauvignon blanc, però que encara no havia començat el gros de la feina: "El raïm està molt sa i la producció és força més alta que l'any passat. Som optimistes, però caldrà estar amatents i veure què passa amb el temps i les varietats tardanes. Si comença a ploure..."

En termes semblants parlava Xavier Garcia, d'Alella Vinícola: "Estic content perquè la pluja de la primavera ha anat molt bé i, com que ha fet menys calor que uns altres anys, tenim bona acidesa i graus no tan alts." A la Vinícola volien començar a collir el moscatell per al seu escumós dolç el dia 19: "Però no l'hem pogut collir perquè se l'ha menjat tot el senglar. És una plaga seriosa! Aquest any no hi haurà escumós de moscatell", deia amb certa tristesa. Arran de l'entrebanc, també van començar la verema el dia 26 amb la recol·lecció dels primers gotims de chardonnay i sauvignon blanc. Garcia creu que la producció serà semblant a la de l'any passat: "Hi haurà una mica més de pansa i una mica menys de garnatxa. Quant a la resta de varietats, la cosa anirà més o menys com l'any passat."

En el moment de tancar l'edició, la resta de cellers encara no havien començat la verema. Al celler Roura vaticinaven una producció semblant a la de l'any anterior amb una fruita lliure de malures, i el començament de verema al principi de setembre. Toni Cerdà, de Bouquet d'Alella, es mostrava tan optimista com cautelós: "Hi ha força raïm i en un estat magnífic, però madura a poc a poc. Començarem a collir tard, estarem pendants del cel i esperem que la pluja no ens ho esguerri tot!" I als raïms de Quim Batlle, encara els queda força temps de penjar als ceps; el de Tiana sempre és el darrer a collir, cosa que acostuma a fer el mes d'octubre.

Al cantó del Vallès, com és habitual, el cicle de la vinya va una mica més retardat que al Maresme. Enric Gil, de Can Roda, aventurava que començarien a tallar cap al 8 o 9 de setembre: "Tenim un raïm molt sa i produccions semblants a les del 2012, que van ser altes. Els senglars ens han fet una mica de mal, però som optimistes. Serà una verema fresca, amb molta acidesa." Joan Plans, d'Altra-banda, anunciava dates semblants a les de Can Roda i afegia: "Aquest any hi ha un 30% més de raïm i està saníssim. A veure què passa amb la pluja!"

Parxet, "per acostar la pansa blanca a un públic més jove, més informal".

La renovació ha estat més profunda en el cas d'Alta Alella. Tot plegat es va presentar a la Jornada de Portes Obertes biennal que el celler va fer, aquesta vegada, al final del mes de maig. Un nou logotip, una nova imatge per a les ampolles, una reducció de la gamma (desapareixen uns quants caves i els vins PS Xtrem, S Xtrem, Blanc de Neu i Syrah Dolç) i l'anunci de la creació d'un nou celler dedicat exclusivament a la producció de vins naturals (sense sulfurós).

Bones notes i medalles

En l'apartat de reconeixements cal destacar les bones puntuacions que els vins dels cellers de la

En l'àmbit de la restauració cal celebrar l'obertura de nous establiments que aposten per la DO Alella

zona han obtingut en les edicions 2013 de la *Guia de Vins de Catalunya* i la *Guia Peñín*. Aquesta darrera atorga 90 punts o més a dotze referències de la DO Alella dels cellers Alella Vinícola, Alta Alella, Marquès d'Alella i Castillo de Sajazarra, i s'hi enfila dalt



Vinyes emblanquinades a la vall de Rials, a Alella, després de la nevada del 23 de febrer.

de tot del podi el Marfil Molt Dolç, amb 93 punts.

La *Guia de Vins de Catalunya* va atorgar un espectacular 9,56 al Bouquet d'A Blanc+, la nota més alta de la DO a la guia. Una guia on tots els vins elaborats amb pansa blanca superen els nou punts i on el negre amb la puntuació més alta, un 9,34, és el sumoll d'Altrabanda, el 93 Ceps.

Puntuacions a banda, el celler més premiat durant aquest curs és Alta Alella. L'Associació Catalana de Sommeliers va atorgar-li el guardó de millor celler de Catalunya. A més, quatre vins de la casa van rebre medalles d'or al certamen internacional

de vi ecològic Mundus Vini Biofach, que té lloc a Alemanya.

Canvi de president

Una de les novetats més destacables de l'any vinícola és, sens dubte, el canvi de president del Consell Regulador de la DO Alella. Després de sis anys de mandat, Joan Antoni Pérez Roura ha estat substituït en el càrrec per Quim Batlle, que s'ha marcat dos objectius principals: sanejar els comptes del consell i aconseguir que la DO Alella sigui la primera de l'estat que treballi al 100% amb agricultura ecològica.

En l'àmbit de la restauració cal celebrar l'obertura de nous es-

tabliments que aposten per la DO Alella. El restaurant Sauló, de l'Hotel Can Galvany (Vallromanes), té vins de tots els cellers de la DO a la carta i el vi del menú és DO Alella. El mateix passa a Can Cabús (Alella). Un altre restaurant que serveix vi DO Alella amb el menú del migdia és Ca l'Estrany (Cabrils) i la carta de la Cuina dels Capitans (el Masnou) també aposta fermament per la DO amb vins de tots els cellers.

Una altra novetat que val la pena de remarcar és la posada en marxa de l'enoteca de l'oficina de turisme d'Alella i el club de vins, que s'hi troba una vegada

el mes amb propostes de tast i maridatges que dirigeix la sommelier Rosa Vila.

I sense sortir del municipi d'Alella, ara fa gairebé un any era notícia que vint-i-un alumnes començaven els estudis de màrqueting enològic a l'INS Alella, cosa que posava de manifest el creixent interès pel vi entre el jovent en edat de formar-se acadèmicament.

El Vall Cirera, primer vi de "Papers de vi"

Papers de vi ja té el seu propi vi. Es diu Vall Cirera i és una garnatxa blanca del 2011 envellida en barrica i elaborada especialment per Alta Alella per a la revista. És un vi de molta qualitat, un producte molt especial del qual només s'han embotellat (i numerat) dues-centes ampolles i que no es tornarà a produir. Encara en queden ampolles en alguns dels llocs de venda. Al final del 2013 és previst que surti al mercat un nou vi amb el nostre nom, elaborat per un altre celler de la DO que ja anunciarem quan sigui el moment.

I una altra de les novetats d'enguany és la renovació de la web. A *Papersdevi.cat* es poden trobar tots els exemplars de la revista en PDF, una secció de notícies que s'actualitza un parell de vegades per setmana, una butlleta electrònica de subscripció i la possibilitat de subscriure's, gratuïtament, a un butlletí de notícies, entre més opcions. A més, estem més actius que mai a les xarxes socials Facebook i Twitter. Ens agrada ser referència a la xarxa, sobretot de tot allò que s'esdevé a la DO Alella. ●

Consolidació d'un calendari de fires i mostres vinícoles i gastronòmiques

Les opcions d'oci lligades a fires i mostres gastronòmiques en què el vi DO Alella va guanyant protagonisme formen un ventall cada vegada més ampli. Durant molts anys la Mostra Gastronòmica de Cabrils (a mitjan agost) i la Festa de la Verema d'Alella (al començament del setembre) n'han estat les dues referències. Avui ja és membre de ple dret del club de les fires gastronòmiques el Tast Tiana, que en la cinquena edició (a mitjan juny) ha duplicat l'assistència de públic de l'any anterior amb una nombrosa participació de restauradors de Tiana i voltants, i la presència de tots els cellers de la DO.

També s'ha de mencionar la Fira de Tastets de Vallromanes (al començament de l'octubre) i la Fira del Llaminer de Vilanova del Vallès (al final del setembre). Els organitzadors d'ambdues fires tenen clara la potència de la gastronomia de la zona i la importància de vincular-la amb els vins del territori, i ja fa molts mesos que treballen perquè el creixement de les edicions el 2013 sigui notable.

Cal destacar, també, els dos grans esdeveniments que organitza el Consorci DO Alella: la Setmana del Vi i les Jornades Gastronòmiques. La primera (que a l'edició del 2013 té la col·laboració de l'equip d'aquesta revista en les tasques d'organització i de coordinació) es fa entre el final del setembre i la primeria de l'octubre i ofereix cada any més activitats i de més qualitat, pensades per acostar el vi i el territori DO Alella al gran públic. Les segones, que persegueixen un objectiu semblant, generen un catàleg amb un munt de propostes gastronòmiques maridades amb vins DO Alella que es poden consumir durant el mes de maig en desenes de restaurants del Maresme i el Vallès Oriental.

I cal no oblidar el conjunt de jornades gastronòmiques organitzades pel Consorci de Turisme del Maresme (del peix, de la maduixa, del pèsol, del bolet...), en les quals el vi de la DO també és un element cada vegada més present.



LUCAS FOX
INTERNATIONAL PROPERTIES

Lucas Fox wishes you a happy Wine Verema Festival

Lucas Fox us desitja una feliç Festa de la Verema

LUCAS FOX
INTERNATIONAL PROPERTIES

Durant els dies de la festivitat
us convidem a conèixer el nostre
LUCAS FOX PROPERTY LOUNGE D'ALELLA,
on podran degustar el cava Privat d'Alta Alella



BARCELONA · COSTA BRAVA · GIRONA · IBIZA · MADRID · MALLORCA · MARBELLA · MARESME COAST · SITGES · ANDORRA · PORTUGAL



VIEW OUR PROPERTY COLLECTION AT
VISITA LA NOSTRA COL·LECCIÓ DE PROPIETATS A
www.lucasfox.com

Pl. de l'Ajuntament 7, Baixos. 08328 Alella (Maresme)
T (+34) 935 952 490 · E info@lucasfox.com



Roura

Aprecieu la diferència

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

Roura
CRIANZA

2006
Alella
Denominación de origen

Product of Spain
Producció elaborada
y embotellado por J. A. P. Roura
Alella - Barcelona - España
R.S. I. 30 - 04888 - B
Nº EMB 6 563 - B

S

sauvignon blanc

Roura

2006
Alella

Denominación de origen

Product of Spain
Producció elaborada
y embotellado por J. A. P. Roura
Alella - Barcelona - España
R.S. I. 30 - 04888 - B
Nº EMB 6 563 - B

3

Tres Ceps

Roura
CRIANZA

2006
Alella
Denominación de origen

Product of Spain
Producció elaborada
y embotellado por J. A. P. Roura
Alella - Barcelona - España
R.S. I. 30 - 04888 - B
Nº EMB 6 563 - B



100%
Pansa Blanca

100%
Marquès d'Alella



*Beu amb
moderació,
gaudeix
sense límits*



El paisatge del vi



Us oferim un dossier dedicat al paisatge del vi. Hi entrevistem Joan Nogué, director de l'Observatori del Paisatge de Catalunya, amb qui tractem el concepte de "paisatge" en genèric. Tot seguit analitzem quatre accions sobre el paisatge que s'esdevenen en territoris vinícoles catalans: DO Alella, DO Penedès, DO Empordà i DOQ Priorat



“La societat ha de prendre consciència de la importància del paisatge per a la seva qualitat de vida”

Entrevista amb Joan Nogué, director de l'Observatori del Paisatge de Catalunya

TEXT: MONTSERRAT SERRA / FOTOS: ÒSCAR PALLARÈS

Joan Nogué és el director de l'Observatori del Paisatge de Catalunya. És un home afable i ben disposat a escoltar i a conèixer els problemes i contrastos de la diversitat de territoris i paisatges que té el país. Amb ell hem parlat de paisatge en termes genèrics, però també complexos, del paisatge humanista. Li mostrem la vall de Rials d'Alella i també la vinya que el celler Can Roda té al costat del mas, a Santa Maria de Martolles. I ens arribem fins a la vall Círrera, entre Alella i Tiana. La impressió que li produeix el paisatge del vi de la DO Alella és forta. Joan Nogué parla d'oasi, d'un petit microcosmos que s'ha salvat de la voràgine urbanística. I per això diu que ara s'ha de tractar amb micro-

cirurgia, gairebé. I assegura: “Si sou uns quants que funcioneu amb la sensibilitat d'aquest paisatge, penso que aquest territori tindrà futur.”

Nogué parla del paisatge com a fet dinàmic, com a suma de natura i cultura. Parla d'ésser capaços d'introduir les innovacions socials i tecnològiques sense perdre la identitat del lloc. Parla del paisatge com a patrimoni, alhora que com un element fonamental per a la qualitat de vida de les persones.

Què hem d'entendre per paisatge, perquè ens entenguem?

El paisatge és el rostre del territori. I a través del rostre accedim una mica a la seva ànima, que és el seu caràcter, la seva manera de ser. El paisatge

és la primera porta que tenim per accedir als llocs, és el primer indicador que tenim per acostar-nos a la seva història, a la comunitat que té al damunt, al nivell cultural d'aquesta comunitat... al coneixement del lloc. En aquest sentit, el paisatge no és sols una fesomia externa, sinó que també és allò que genera en nosaltres: les relacions afectives i un diàleg continu a través de les emocions que ens genera, que van lligades al llegat del passat.

Gestionar el paisatge des d'aquest punt de vista no deu ser gens fàcil.

Segons la cultura (en sentit ampli) que tingui la societat, aquesta serà capaç de llegir millor o pitjor el paisatge. Quan no el sabem llegir bé,

interpretar-lo com a societat, i també individualment, és quan cometem errors.

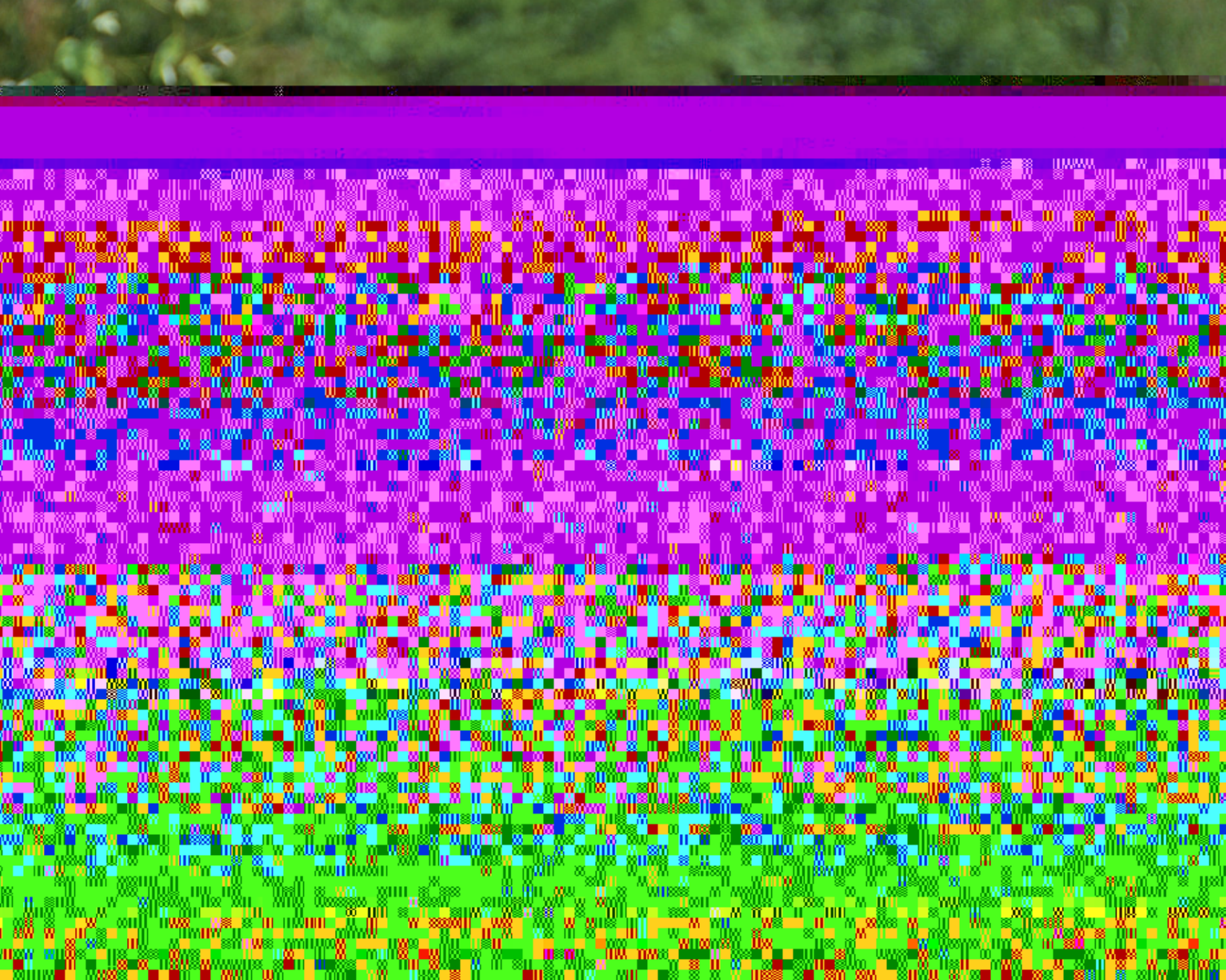
Què passa quan es llegeix malament el paisatge?

Contruïm allà on no podem construir, no sabem apreciar els valors únics i els malmetem.

Quan parlem de “valors únics”, a què us referiu?

Els propis, aquells que tenen unes particularitats pròpies: vall en pendent que dona orientació al mar, per exemple. Encara que trobis similituds amb uns altres territoris, ni la història ni la llengua ni la mirada no seran idèntics. Podem parlar de valors similars, però no exportables, per això cal preservar-los. I això em porta





a una altra reflexió: podem externalitzar moltes coses, però no podem deixar de tenir com a pròpia la varietat de paisatges que tenim.

Com es posa en risc la varietat de paisatges?

La varietat de paisatges es pot perdre per raons molt diverses: per processos d'homogeneïtzació de cultius o per models urbanístics importats d'unes altres latituds. També es pot perdre per la via de l'abandó. A través de l'abandó hem perdut paisatges autòctons propis del Prepirineu, per exemple. L'avanç del bosc i la pèrdua del mosaic agroforestal també s'ha produït en indrets de l'interior de Catalunya. Com? La combinació de tres elements (camps de cultiu, prats i bosc) s'ha per-

"El paisatge és el rostre del territori, el seu caràcter, la seva manera de ser"

dut en favor d'un bosc de poca qualitat (amb alt risc d'incendi), que ha avançat per l'abandó de la mà de l'home. El que vull dir és que el paisatge es pot perdre tant per un excés d'intervenció com per un excés de falta d'intervenció.

La necessitat d'un equilibri...

És un equilibri mil·lenari: el de les feixes, els marges de pedra seca... És un paisatge molt hu-

manitzat, on l'equilibri se situa entre la intervenció humana i les potencialitats que ofereix el medi natural. Hi ha estructures agràries que han sobreviscut dos mil anys. I quan es trenca aquest equilibri s'assisteix a processos d'abandó, banalització i pèrdua d'identitat d'un paisatge.

Però com es pot gestionar la identitat d'un paisatge si és inevitablement canviant?

El paisatge és dinàmic per naturalesa. Des del moment en què és natura i cultura, el paisatge és necessàriament dinàmic. El quid de la qüestió és no trencar el sentit del lloc: ésser capaços d'entendre quins són els límits, socialment i culturalment. Perquè quan es trenca l'equilibri es perden els valors patrimonials. Ara, de quina

manera es pot aconseguir? Difícil. Perquè la capacitat tècnica d'interferir per transformar un paisatge és més gran i més profunda. Els darrers cinquanta anys, la intensitat i velocitat dels canvis és incomparablement més gran respecte d'unes altres èpoques.

I doncs?

Aquesta és la raó per la qual es fa més necessària que mai la sensibilització sobre el paisatge, la cultura en l'administració pública, la formació de tècnics en aquesta qüestió. No és estrany que els últims cinquanta anys hagin sorgit lleis que legislen aquests efectes i riscos. El gran desafiament és com ésser capaços d'introduir les innovacions socials i tecnològiques sense perdre la identitat dels llocs.

El paisatge ja és un concepte indefugible, avui? Els polítics són conscients de la necessitat d'afrontar la qüestió del paisatge en tota la seva complexitat i que formi part dels grans debats socials?

Jo diria que ens trobem en un punt de no tornada, perquè ja no s'entendria que no es parlés de paisatge, però la batalla no s'ha guanyat. Queden molts sectors de la societat que encara han d'entrar a fons en les qüestions del paisatge. Hem començat tard com a país. Suïssa, els Països Baixos, Escòcia, França... ja fa dècades que treballen i legislen sobre el paisatge.

Quan es va produir el punt d'inflexió a Catalunya?

Vam començar el 2005, quan el Parlament s'hi va pronunciar aprovant la Llei de protecció, ordenació i gestió del paisatge. Aquesta llei ens situa, en termes polítics i jurídics, al nivell dels països europeus de referència.

Europa n'és el referent?

No és sols un tema europeu. Amb tot, el referent és sobretot el Conveni Europeu del Paisatge de l'any 2000, promulgat pel Consell d'Europa. És una declaració d'intencions per no perdre la varietat de paisatges del continent.

El 2005, en paral·lel amb la Llei del paisatge, també es van desenvolupar una sèrie de plans territorials i es va crear l'Observatori del Paisatge de Catalunya, que dirigiu i que només és un òrgan consultiu, i es van posar en marxa les Cartes del Paisatge i els Catàlegs del Paisatge. Hi ha prou eines legals?

Sí, tenim prou eines legals i instruments de planejament per ordenar, gestionar i protegir els nostres paisatges. Però això no és suficient. S'han d'aplicar aquestes eines. Els POUM (plans d'ordenació urbanística municipal) s'ho han de creure i fer cas de les recomanacions, els tècnics s'han de continuar formant... I encara cal que la societat es conscienciï de la importància del paisatge per a la seva qualitat de vida. Precisament, una de les grans aportacions del Conveni Europeu del Paisatge és vincular paisatge i qualitat de vida.

No fa pas gaire que es parla de l'efecte del paisatge en les emocions de les persones.

L'error ha estat associar el paisatge a la pura dimensió estètica. Hi és, però s'ha d'anar més enllà. Un paisatge degradat, deixat, brut, malmès, trinxat (posa-hi l'adjectiu que vulguis), genera unes sensacions de

negativitat, de malestar físic, a vegades d'angoixa existencial. És ben cert que els humans ens podem acostumar a viure en condicions molt difícils, però això no és qualitat de vida. S'ha comprovat, s'ha demostrat, que

"El Conveni Europeu del Paisatge del 2000 és el nostre referent"

un paisatge degradat genera sensacions no positives, una pèrdua traumàtica del sentit del lloc, un trencament. Ho han estudiat els italians, els nord-americans i alguns més.

Per què encara costa tant aquí veure el paisatge en aquests termes?

És una de les conseqüències nefastes dels quaranta anys de dictadura franquista: la incapacitat per entendre la importància de l'espai públic, en el sentit de les dimensions tangibles i intangibles que té la dimensió social. És clar que tenim la plaça o el carrer de vianants, però jo em refereixo al bé comú. La legislació a Itàlia recull aquest matís, en la nostra no existeix.

El paisatge és un bé comú, que no vol dir de propietat pública. Un bé comú també pot ésser de propietat privada.

És important aquesta distinció.

Aquesta distinció fina no qüestiona la propietat privada, però admet que la propietat privada genera un bé comú a la ciutadania. I aquest concepte requereix una regulació. A nosaltres ens cal entendre amb més profunditat què és el bé comú en termes paisatgístics i patrimonials.

Podem parlar d'un paisatge del vi?

Podem parlar de paisatges del vi, tot i que el món del vi genera un paisatge molt identificat amb aquesta activitat agrària. Com també podem parlar d'un paisatge de l'oli i d'un paisatge cerealístic.

I d'un paisatge del vi, què se'n pot dir?

Hem començat a estudiar el paisatge del vi: se n'han organitzat alguns seminaris, se n'han editat algunes publicacions, però només som en una primera fase d'aprofundiment. Hi ha molta feina a fer encara. És un procés de coneixement i divulgació.

Quin efecte us ha fet el paisatge del vi de la DO Alella?

Coneixia la zona, però no en detall. Em fa la sensació, sense saber la història del territori a fons, que barreja unes quantes voluntats d'algunes persones. Més enllà d'això, el paisatge del vi de la DO Alella és un oasi, un jardí, enmig d'un espai construït per totes bandes. És una taca verda a l'àrea metropolitana. M'ha fet la sensació d'entrar en un petit microcosmos que s'ha salvat de la voràgine urbanística. I per això ara s'ha de tractar amb microcirurgia, gairebé. Perquè la dimensió ho permet. I perquè és de tal contrast i tan excepcional, que es mereix una atenció especial. L'efecte que m'ha fet és com si hagués entrat en un parc, en un jardí productiu, amb el mar a una banda i la muntanya a una altra. La veritat és que m'he quedat impressionat. Si sou uns quants que funcioneu amb la sensibilitat d'aquest paisatge, penso que aquest territori tindrà futur. ●





1



2



3



1. Panoràmica de la vall de Rials (Alella). 2. La vinya de Can Sans davant dels habitatges de Vilalella (Alella). 3. Vinyes velles de pansa blanca a la finca de Can Roda (Santa Maria de Martorelles). 4. Ensulfatant una vinya amb l'ajut del tractor, al celler Roura (Alella). 5. Una vinya vella de garnatxa negra a la vall de Rials. 6. La vinya del turó del Galzeran (Alella) s'enfila fins a dalt de tot de la Serralada Litoral.



4



5



6



A
Alella

neix un nou

vi

que uneix la

història

de les seves vinyes amb la

modernitat

del seu

bouquet



En el seu celler s'hi podran viure
també experiències úniques relacionades
amb el món del vi com
tasts, passejades i tallers vitivinícoles



bouquet d'alella
CELLER

Viu la tradició, experimenta la innovació

Realitza el teu somni!!



MAS DE
SANT LLEÍ

www.masdesantllei.com

Ctra Granollers a Masnou km 10.5 | 08410 Vilanova del Vallès
Tel. **93.845.88.22** | Fax **93.845.88.23** | Email: masdesantllei@masdesantllei.com

Alella i la gestió del territori (2003-2011)

TEXT: M.S. / FOTOS: Ò.P.

Al 2003, quan va guanyar les eleccions per majoria simple ERC en coalició amb la Garnatxa, un dels principals activistes del col·lectiu ecologista, Àlex Asensio, va assumir la Regidoria d'Urbanisme i Medi. Periodista de formació, va engegar una política nova en la gestió del territori. Va aplicar criteris de protecció per davant dels d'expansió, que havien primat en gairebé tots els governs municipals des de la represa democràtica. Aquesta política de contenció, que també s'acompanyava d'una política de potenciació de l'habitatge social, no era tan sols de resistencialisme i denúncia, sinó també una política activa que requeria la revisió del Pla General de l'any 1987. Hem parlat amb Àlex Asensio i en relatem la gestió en termes de paisatge del vi.

En el seu primer mandat (2003-2007) es van plantejar dos temes d'envergadura: la revisió del Pla General del 1987 per aconseguir la contenció del territori i l'ampliació del Pla d'Espais d'Interès Natural (PEIN) de la Conreria-Sant Mateu-Céllecs, que el mes de juny del 2013 ha aprovat el govern català.

En el segon mandat (2007-2011) es van continuar treballant aquests grans temes i es va afegir al programa l'elaboració de la Carta del Paisatge de la DO Alella. D'aquesta manera el concepte paisatge entrava en la política municipal d'Alella.

En l'àmbit del paisatge no urbà, des del 2007 es van convocar uns ajuts agroambientals, que encara es mantenen avui, amb un pressupost de més de 20.000 euros (enguany s'han reduït a 17.500), per donar suport puntual a les explotacions agràries en actiu del municipi. La voluntat: sal-

vaguardar el patrimoni agrari (marges, barraques de vinya...) i ajudar a mantenir els conreus i millorar les explotacions.

Un dels temes forts sobre la taula en la primera legislatura d'Àlex Asensio era la vall de Rials, però no l'únic. Hi havia més fronts oberts. En la legislatura anterior, del 1999

El tema del paisatge va entrar en la política municipal d'Alella la legislatura 2007-2011

al 2003, el govern municipal havia pactat no revisar el Pla General, però per contra havia fet fins a vuit modificacions puntuals d'espais significatius que passaven de la qualificació de sòl no urbanitzable a sòl urbà amb finalitats residencials. Entre més hi havia Rials (en aquest cas, es plantejava la requalificació de sòl industrial a sòl urbà), Cal Doctor, Can Calderó i Can Vera. En aquell període també es va autoritzar la venda dels Escolapis.

Al 2003, ERC-la Garnatxa, el PP i la Lliga Social d'Alella d'Antoni Caralps van revocar el conveni de Rials, a partir de dos informes diferents que consideraven que es podia desqualificar el sòl industrial sense perjudici econòmic per a l'Ajuntament d'Alella. Aquesta acció va frenar l'increment d'urbanització que implicava la compensació dels propietaris de Rials en unes altres zones del municipi i, en conseqüència, la compensació dels propietaris d'aquestes altres zones, etc. Així es frenava una estratègia que feia la pilota urbanística cada vegada més grossa.

Al 2005 es va aprovar la Llei del Paisatge de Catalunya i es va crear l'Observatori del Paisatge. És a partir d'aquest organisme que es van posar en marxa els plans territorials, per fer una catalogació, avaluació, definició d'objectius de qualitat i propostes concretes d'accions i de mesures. El territori de la DO Alella formava part del Pla Territorial Metropolità, que es va aprovar el 2010. En el cas d'Alella, per exemple, el pla marca estratègies de reducció o d'extinció del sòl urbanitzable per a Rials, i el manteniment del caràcter rural per a Can Magarola (trenta parcel·les reduïdes i no més).

Cada pla territorial havia d'elaborar un Catàleg del Paisatge, que en el cas del Pla Territorial Metropolità s'ha finalitzat, però no s'ha tramitat. L'eina és especialment important en aquest territori on hi ha tanta pressió urbanística, perquè és un document de bones pràctiques i converteix el paisatge en un objecte de dret.

Per una altra banda, l'Observatori del Paisatge també dotava el territori de les Cartes del Paisatge, un ins-

Es va sol·licitar una Carta del Paisatge de la DO Alella, però no va prosperar

trument de concertació social que defineix els compromisos que es volen assolir (fins on es vol arribar). No es permeten les cartes del paisatge d'un sol municipi. Al principi es va sol·licitar l'elaboració de la Carta del Paisatge de la Denominació d'Origen Alella. Arran de la negativa, es va proposar la

Carta del Paisatge d'Alella, el Masnou i Teià. El projecte, amb el suport de l'Observatori i del Consell Comarcal del Maresme, es troba avui en fase de diagnòstic, però completament abandonat. En la fase de diagnòstic de la Carta del Paisatge d'Alella, el Masnou i Teià es plantegen vuit unitats de paisatge, que l'Ajuntament d'Alella veu excessives. Per això el POUM d'Alella n'estableix només tres: Rials-Cal Marquès, Coma Clara i els Escolapis-Coma Fosca.

Paral·lelament es va demanar un Pla de Desenvolupament Turístic, que al final no va prosperar, perquè el finançament de la Generalitat no va arribar, però que va propiciar la creació del Consorci de Municipis de la DO Alella. I, per una altra banda, es va demanar d'elaborar un Pla Estratègic de Turisme d'Alella. En el cas del desenvolupament turístic, la referència era el Penedès. En el cas de la Carta del Paisatge, la referència era el Priorat.

Tota aquesta feina no es va perdre, perquè en la revisió del Pla General del 1987, que va donar lloc al Pla d'Ordenació Urbanística Municipal (POUM) del febrer del 2011, avui pendent d'aprovació definitiva, es recull per al sòl no urbanitzable, per una banda, una bona part de la normativa del Parc Agrari del Baix Llobregat i, per una altra, les recomanacions de la Carta del Paisatge del Priorat, sobre les quals s'ha fet norma. De manera que una vegada l'Ajuntament d'Alella hagi aprovat definitivament el POUM, haurà d'elaborar un pla especial de parc agrari i un altre pla especial del paisatge (les normatives es poden consultar a www.alella2025.cat, apartat normativa del sòl no urbanitzable). ●



A Alella les vinyes noves,
perfectament alineades,
conviuen amb unes altres
de velles sense emparrar.



L'arribada de la tardor
tenyeix de bells colors els
pàmpols de la vinya del turó
de Nova Alella.

Congrés d'Art, Paisatge Vitivinícola i Enoturisme al Penedès

TEXT: M.S.



CONGRÉS D'ART I PAISATGE VITIVINÍCOLA

Paisatge vinícola al municipi de Subirats a l'Alt Penedès.

Al final de juny s'ha fet a l'Auditori Vinseum de Vilafranca del Penedès el quart Congrés d'Art, Paisatge Vitivinícola i Enoturisme (www.congresartipaisatge.cat). La voluntat del congrés era fomentar l'intercanvi d'experiències entre professionals, empresaris, institucions i universitats, tot ressaltant la importància del paisatge vitivinícola com a patrimoni i motor econòmic. Un dels àmbits de reflexió que s'ha treballat aquest any ha estat la manera de fer compatible el desenvolupament econòmic, l'ordenació del territori i la singularitat del paisatge penedesenc. El congrés es va fer per primera vegada el 2007 i és biennal.

Després de quatre edicions, el congrés ha impulsat la creació del Fòrum del Paisatge Vitivinícola i Enoturisme, que es presentarà a l'octubre i té per objectiu ésser un ens independent que vetlli pel paisatge vitivinícola a Catalunya. Hem parlat amb el director del congrés, Miquel Vidal, doctor en arquitectura i màster en arquitectura del paisatge (UPC), per entendre amb més profunditat

la necessitat d'organitzar un congrés en termes de paisatge al Penedès.

Com definiria el paisatge del Penedès?

El Penedès com a territori té unes especificitats: es troba entre dues àrees metropolitanes (la de Barcelona i la del Camp de Tarragona, que és una àrea metropolitana emergent) i és un eix de pas, que genera una mobilitat nord-sud. Aquesta mobilitat entra en conflicte amb la singularitat del context natural del territori, que és fet de rieres i turons disposats d'est a oest, que s'estenen de la serralada Prelitoral a la serralada Litoral.

El Penedès és un territori de fàcil accés.

Aquesta accessibilitat té un preu. Quan vam engegar el primer congrés el 2007 encara patíem la bombolla immobiliària. Un dels problemes més importants és que la vinya no és tan rendible com ho hauria de ser. Si ho fos, no hi hauria tants polígons industrials a la comarca. Aquest és el context.

I el congrés pretén reconduir la situació. Entenem que el paisatge és dinàmic, però la nostra referència és la identitat vitivinícola. Defensem i proposem iniciatives i intervencions que vagin en favor de la identitat vinícola, i combatem les que la sobrepassin. Tothom ha d'entendre que la gestió del paisatge també és rendible. En aquest sentit és important l'enoturisme. Però sense paisatge de qualitat no hi ha enoturisme. Actualment la crisi ha generat una reflexió creixent sobre el paisatge vitivinícola.

Diagnòstic actual de la situació del paisatge del Penedès?

És una situació crítica. L'única notícia bona és que la crisi ha frenat l'expansió industrial i urbanística. I s'hi ha d'afegir que el sector vitivinícola pateix menys la crisi que uns altres sectors. Abans de la crisi el territori era greument amenaçat. També hi ha un tema central, que és ideològic: respecte a la identitat vitivinícola, hi ha gent que aposta pel desenvolupament industrial. En aquest sentit ara es viu una treva.

A diferència del Priorat, un dels problemes del Penedès és la poca implicació que les grans empreses vinícoles tenen sobre el paisatge?

Entre les empreses vinícoles hi ha dues visions del territori: les que promouen sobretot la marca i tenen un vincle feble amb el lloc, i les que aposten pel territori. Observem que les grans marques comencen a canviar la tendència. Però sobretot hi ha un sector de joves viticultors que aposta pel Penedès, que es vincula amb la cultura francesa del terrer. Els grans continuen amb la política de marca, però donen signes de començar a interessar-se pel territori. És clar, també veuen què es fa a França i Califòrnia... Cada vegada és més clar l'interès pel territori respecte de la idea de marca, tot i que encara és insuficient entre algunes grans empreses vinícoles.

I el congrés, quines aportacions fa per preservar la identitat del paisatge vitivinícola?

En cada congrés es treballen propostes que es fan arribar a les administracions i empreses vinícoles. El primer estudi que es va fer va ser sobre l'impacte visual del territori, un estudi de la UPC. Un altre proposava l'agrupació dels polígons industrials. Un tercer estudi que es va treballar parlava del pes específic de les infraestructures futures: quina quantitat de sòl ocuparan infraestructures programades o proposades com ara el desdoblament de la N-340 o el Centre Intermodal de Mercaderies (CIM), i quina pèrdua de sòl agrícola i vinícola implicaran. En aquest últim congrés hem treballat sobre la matriu enoturística: comporta fer una llista d'elements tangibles i intangibles de què disposa el territori, a fi de definir un itinerari per comprendre millor la identitat del territori. ●

El Consorci dels Aspres d'Empordà, la Toscana catalana

TEXT: M.S.

El Consorci dels Aspres d'Empordà va néixer el maig del 2012 amb la finalitat de promoure, millorar i protegir el paisatge. El formen els ajuntaments de Cantallops, Capmany, Espolla i Sant Climent Sescebes.

Entre les competències que detallen els estatuts del consorci hi ha: la difusió dels valors naturals i culturals, tangibles i intangibles del paisatge; el desenvolupament socioeconòmic local per millorar les condicions de vida de la població; l'establiment de les línies de treball per millorar els elements del paisatge; la determinació dels criteris per integrar paisatgísticament els elements impactants sobre el paisatge; la creació de polítiques de protecció del paisatge, i la gestió i l'obtenció de recursos i ajuts que permetin la consecució d'aquestes finalitats.

Hem parlat amb el coordinador del Consorci dels Aspres d'Empordà, el geògraf Jordi Torallas.

Quines característiques paisatgístiques té aquest territori?

L'Observatori del Paisatge de Catalunya defineix dues unitats de paisatge, Salines-Albera (muntanya) i els Aspres (peu de mont), de les quals els nostres municipis formen part. El territori del Consorci dels Aspres d'Empordà és una part de la unitat dels Aspres i una part de la unitat Salines-Albera, però la serra de les Salines no forma part del consorci (és a l'altre costat de l'autopista, per entendre'ns), com en forma part la de l'Albera. De fet, parlem de la serra de l'Albera com el fons escènic del paisatge, i una part fonamental del nostre paisatge.

Són molt diferents, la serra de l'Albera i els Aspres?

La serra de l'Albera té importants valors naturals, protegits



Paisatge vinícola al municipi d'Espolla a l'Alt Empordà.

sota la figura del Paratge Natural d'Interès Nacional, vessants més muntanyosos, on apareixen boscos atlàntics d'alt valor ecològic i paisatgístic. El substrat hi és pissarrós i l'activitat tradicional és més lligada a la ramaderia que no a l'agricultura. S'hi destaquen, així mateix, algunes joies arquitectòniques com les ermites de Sant Genís d'Esprac, Sant Martí de Baussitges i Santa Fe de Solers.

I els Aspres?

Els Aspres és un territori menys muntanyós, de turons, de terra aspra de granit. El potencial que té és increïble i molt desconegut: és la Toscana catalana. Té uns valors molt lligats a la vinya i el vi, complementats amb els de l'olivera i l'oli. Els Aspres forma un paisatge endreçat, fàcilment interpretable, amb bosc d'alzina surera i pins, que fa un mosaic agroforestal típicament mediterrani. A més a més, tenim tota la història relacionada amb el granit (grans boles de granit enmig de les vinyes i oliveres) i el megalitisme (dòlmens, menhirs i pedra seca). I aquests tres grans elements de paisatge (la vinya, l'olivera i el granit) es mostren en formes diverses segons l'època històrica (neolític, castells, fortificacions, masies,

murs de pedra seca, barraques de vinya...).

I què cal fer amb aquests elements?

Projectar-los cap enfora i, alhora, revaloritzar-los entre la població local per preservar-los. Si no tenim el suport dels cellers, per exemple, el consorci no tindrà gaire sentit. Però també hem d'explicar el nostre paisatge fora de les nostres fronteres, perquè sovint, si se'ns valora a fora, a dins també es respecta més.

Els cellers han encapçalat el projecte o més aviat el viuen amb recel?

Aquest primer any de vida hem presentat el consorci als quatre municipis i hem començat a redactar el pla estratègic. Els primers contactes que hem fet amb els cellers han estat positius: veuen bé el projecte i, de fet, alguns d'aquests cellers ja fa temps que treballen pel paisatge; el paisatge forma part dels seus vins. Entenen que tenir cura del paisatge és posar un valor afegit al vi.

Quina salut manté el paisatge dels Aspres?

Té amenaces importants: recorda que parlem just quan fa un any del gran incendi que va

afectar tantíssim els municipis de Capmany i Cantallops. Però hi ha més amenaces, a banda la manca de gestió del territori forestal: les infraestructures que poden ocupar aquest territori, vies de comunicació nord-sud (autopista, TGV...). I una tercera amenaça són els molins de vent, perquè els Aspres és una zona prioritària de desenvolupament d'energia eòlica. Aquesta infraestructura té avantatges i inconvenients. Si calgués implantar-la, s'hauria de fer amb respecte pel territori.

Alguna acció urgent que calgui engegar?

El tema de la protecció contra els incendis. En aquest territori, els focs són un procés natural del bosc mediterrani, però el veritable perill és la reiteració, per la dificultat de regeneració que comporta. Penseu que el bosc es recupera de manera natural, molt més de pressa que no ens podríem imaginar i, així, el paisatge calcinat de l'any passat ja ha rebrotat amb força i verdeja brillant. Cal accions generals que redueixin el risc d'incendi, perquè és un risc per a les persones, sobretot.

Abans heu parlat de la redacció del pla estratègic. En què es basa?

Especifica les grans línies de futur, que són la promoció, la millora i la protecció del paisatge. I, en aquest sentit, hem de mirar de cercar sinergies amb els agents locals i les administracions de rang superior (Consell Comarcal de l'Alt Empordà, Diputació de Girona i Generalitat), per actuar en benefici dels valors patrimonials del paisatge; crear productes turístics que permetin una correcta interpretació i ús del paisatge; i promoure les activitats tradicionals del territori (viticultura, ramaderia, comerç), per garantir la pervivència i qualitat del paisatge, tal com ens l'han llegat a nosaltres. ●

CONSORCI DELS ASPRES

Candidatura del Priorat a patrimoni mundial de la UNESCO

TEXT: MONTSERRAT SERRA

El Priorat dels marges, de la pedra seca i de les barraques de vinya.

El Priorat és des de fa dues dècades un territori de referència quant a la lluita per preservar-ne el paisatge. Territori de massissos imponents, de cingleres, de marges, de licorella, de vinyes i d'oliveres, té tots els trets identificadors del paisatge agrari de la muntanya mediterrània. El paisatge actual del Priorat-Montsant-Siurana s'ha anat forjant al llarg dels segles perquè l'ocupació humana n'ha modificat i modelat gradualment la fesomia, però no n'ha malmès la identitat. I aquest n'és el patrimoni més preuat.

Collectius de persones que viuen en aquest paisatge, i que el formen amb el seu treball, han estat molt actius per tal d'evitar-ne la degradació. Un exemple: una de les primeres

Cartes del Paisatge que es van començar a elaborar a Catalunya va ser la del Priorat. Es va aprovar l'any passat i és un text il·luminador, que és model per a molts altres territoris (vegeu

Aquest paisatge té una diversitat, una complexitat i una nitidesa que el fan mereixedor del reconeixement

requadre). Ahora, des de fa més de cinc anys l'associació Prioritat (www.prioritat.org), que aglutina societat civil, sectors empresarials agraris, entitats

culturals i institucions, treballa per fer possible la candidatura a la UNESCO "Priorat-Montsant-Siurana. Paisatge cultural agrícola de muntanya mediterrània".

L'argument fonamental de la candidatura es planteja en aquests termes: "El paisatge cultural Priorat-Montsant-Siurana il·lustra de manera excepcional la mil·lenària interacció entre l'home i la natura i l'evolució del paisatge i de la societat al voltant de l'explotació agrícola al Mediterrani, des de fa milers d'anys fins als nostres dies."

I continua: "El nostre paisatge, que representa de manera excepcional aquesta interacció en un espai mediterrani de terra endins, té una diversitat, una complexitat, una nitidesa i una dimensió immaterial, mantingu-

des al llarg de la història i vives encara avui, que el fan mereixedor del reconeixement de la UNESCO."

"La inscripció a la llista del patrimoni mundial implica el reconeixement dels valors patrimonials propis a escala mundial. És a dir, el reconeixement internacional de la vàlua d'un model agrícola que sap harmonitzar la tradició agrària de la Mediterrània encara viva, i la innovació i creativitat amb projecció de futur."

"El paisatge cultural Priorat-Montsant-Siurana és molt més d'allò que es veu i es toca. El component material i immaterial constitueix, aquí, una única realitat inseparable i singular, que casa llegendes i paisatge, camins i devocions. Un exemple d'integració dels

patrimonis natural, cultural i espiritual.”

Explica Roser Vernet, coordinadora de l'associació Prioritat: “L'any 2006 va sorgir la idea de presentar la candidatura Priorat-Montsant-Siurana com a patrimoni mundial. Al voltant d'aquesta proposta de candidatura va néixer, el 2007, l'associ-

ació Prioritat, per respondre a la necessitat d'implicar el nombre més ampli d'institucions, entitats i persones en aquest projecte i per coordinar-ne tot el procés. Avui l'associació Prioritat, la formen: la DOQ Priorat (617 viticultors), la DO Montsant (897 viticultors), l'Associació d'Oleïcultors del Priorat (vuit al-

màsseres), l'Associació de Petits Hotels i Cases de Pagès del Priorat (31 socis), l'Agrupació per la Restauració i el Turisme Rural al Priorat, la Unió de Pagesos del Priorat (200 socis), el Centre Quim Soler, la literatura i el vi (130 socis), el Centre d'Estudis del Priorat (CEP), el Centre de Documentació del Patrimoni i la

Memòria (Carrutxa), el Consorci de la Serra de Llaberia, els ajuntaments de Gratallops, la Vilella Baixa, Marçà, Pradell, la Figuera, Cornudella, Bellmunt, Capçanes, els Guiamets i el Masroig i alguns altres en procés d'adhesió, a més d'una setantena de socis a títol individual. Prioritat també té les adhesions del Parc Natural de la Serra del Montsant, la Diputació de Tarragona, els ajuntaments de Reus i Tarragona i la declaració institucional del Parlament de Catalunya de l'abril del 2012.

Durant aquests anys, l'associació Prioritat ha avançat en tres àmbits. Primer, l'explicació

Introducció de la Carta del Paisatge del Priorat

El Priorat és una realitat paradigmàtica de paisatge agrari de muntanya mediterrània, que il·lustra de manera excepcional la mil·lenària interacció entre l'home i la natura i l'evolució del paisatge i de la societat al voltant de l'explotació agrària, al Mediterrani. Així doncs, es pot afirmar que el Priorat és un paisatge cultural definit inequívocament pel seu caràcter i vocació agraris, en un marc natural extraordinari que l'ha condicionat de manera clara i excepcional.

Això inclou tant el mosaic silvoagropastoral com els serveis i les activitats artesanals, professionals i industrials associades; com també els productes derivats i les habilitats i sabers locals que s'hi relacionen. És a dir, de manera transversal, tant els valors materials com els immaterials. És així com el Priorat s'arrela i alhora es caracteritza i se singularitza en la diversitat biològica, ambiental, paisatgística i cultural, tot conjugant de manera harmoniosa i dinàmica la tradició, la innovació i la creativitat.

El Priorat constitueix una unitat territorial i paisatgística inseparable i, en conseqüència, no admet accions o intervencions fragmentades, disperses o inconnexes i només es pot tractar de manera global i unitària garantint la representació i la participació real i activa de totes les parts i els actors que el constitueixen. En aquesta unitat territorial i paisatgística, els límits naturals, geogràfics, culturals i fins i tot administratius s'acoblen sorprenentment. No és fruit de l'atzar, sinó conseqüència d'uns quants factors com l'empremta hidrogràfica del Siurana, la singular inserció en plena Serralada Prelitoral, el seu patró de poblament secular, la continuïtat històrica de l'activitat agrària com a centre i motor d'aquest paisatge cultural, la coincidència entre els límits físics del Priorat i els límits espacials dels referents simbòlics i espirituals dels seus habitants i, fins i tot, la coincidència entre els límits territorials i les grans figures jurídiques de protecció d'aquest paisatge.

Aquesta realitat singular, de valor universal excepcional, permet afirmar que la qualitat del Priorat només es pot apreciar, entendre i valorar en la seva globalitat i que es basa en el valor de la seva totalitat i no solament en la suma de les parts. Això implica que qualsevol intervenció és indefugiblement tributària del conjunt i que en tots els supòsits s'hi interrelaciona.

El territori i paisatge del Priorat representen un capital i alhora un recurs finit, fràgil i amb limitada capacitat d'esmortiment i feble resiliència. Això obliga a garantir en tot moment i circumstància una gestió integral i integrada del Priorat, l'aplicació ininterrompuda del principi de desenvolupament sostenible i la primacia de l'interès públic i de la qualitat i l'harmonia del paisatge sobre uns altres interessos.

Aquest capital i aquest recurs només es poden gestionar i usar de manera adequada i sostenible, garantint que la presa de decisions estigui fonamentada, preceptivament i prèvia, en la recerca, l'estudi, la documentació i el coneixement exigents i rigorosos. La seva gestió s'ha d'orientar a l'obtenció de beneficis socials, culturals i econòmics a escala local i comarcal, a la preservació o l'increment de la qualitat de vida i del marc ambiental i, de manera especial, al respecte i l'equilibri permanents entre la utilització del territori i la salvaguarda de la seva autenticitat i integritat.

Aquests principis constitueixen el marc de referència dels objectius de qualitat paisatgística i dels compromisos, programes i accions que en deriven. Cal referir-s'hi en cas de dubte, interpretació i aplicació de qualsevol part o aspecte de la Carta del Paisatge del Priorat, i de tots els documents que la componen.

La Carta del Paisatge del Priorat es proposa esdevenir un marc de referència compartit, que faciliti l'entesa i la cooperació entre tots els agents implicats en les transformacions i la gestió dinàmica del paisatge, siguin públics o privats, que sovint tenen visions i interessos no coincidents, però que comparteixen els principis generals en favor d'una nova cultura del territori i volen assumir un compromís ètic en favor del paisatge del Priorat.

Les propostes que contenen els documents de la Carta del Paisatge aporten elements de gran valor que caldrà tenir en compte en els processos de planificació territorial, urbanística i sectorial engegats per les administracions. I també per orientar activitats del sector privat, especialment les vinculades a l'activitat agrària, vitivinícola, turística, d'oci i lleure, en totes les seves facetes, i a l'educació i la formació en valors en favor del paisatge.

L'execució dels acords establerts de manera voluntària en el procés de participació, mediació i concertació de la Carta del Paisatge del Priorat sobre el reconeixement de les tendències i dinàmiques territorials i sectorials que afecten el paisatge de la comarca i sobre els objectius de qualitat paisatgística que es volen assolir ha de permetre aplicar i difondre noves pautes d'intervenció i de gestió del paisatge basades en el reconeixement del seu caràcter de bé d'interès col·lectiu i ha de procurar posar en valor les economies i el desenvolupament local a partir de processos endògens, que garanteixin la sostenibilitat social, econòmica i ambiental del model impulsat, la qualitat de vida de les persones i la qualitat dels paisatges del Priorat.

Font: associació Prioritat

L'abril del 2012 el Parlament de Catalunya va fer una declaració en favor de la candidatura

i la difusió interna a la societat prioratina (persones, empreses, entitats i institucions) per aconseguir implicació i la participació activa dels col·lectius. Segon, l'establiment de complicitat i d'acords de col·laboració amb el món acadèmic i els especialistes (Institut d'Estudis Catalans, Universitat Rovira i Virgili, Màster en Intervenció i Gestió del Paisatge a la UAB dirigit per Francesc Muñoz, etc.). I, en tercer lloc, el suport, el reconeixement i la implicació de les institucions i els representants polítics des de l'àmbit local al nacional i internacional.

En l'àmbit institucional, l'abril del 2012 el Parlament de Catalunya va fer una declaració en favor de la candidatura. Es va presentar el dossier al Departament de Cultura, que el 24 d'abril de 2013 el va remetre al Consejo del Patrimonio Histórico del Ministerio de Cultura espanyol. Ara el dossier s'haurà d'inscriure en la llista indicativa de l'Estat espanyol, que recull els possibles candidats a ésser inscrits a la llista del patrimoni mundial que des del ministeri considerin adequats. Qualsevol candidatura, a indicació de la UNESCO, ha de romandre un any en aquesta llista, abans que l'Estat espanyol no pugui decidir de presentar-la. ●



Per alumnes de 4 mesos a 3 anys.
Obert de 7.30h a les 19.00h.
Grups reduïts

Ensenyança activa.
Programa d'aprenentatge primerencs.
Anglès, piscina, música...

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

BONA FESTA DE LA VEREMA!



*La Petita
Mallorquina*

Forn i Pastisseria

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

Escola Laie, la primera del Maresme que imparteix el Batxillerat Internacional



ESO-BATXILLERAT

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



De llevats, genomes i vi

Hi ha molts components i factors que determinen el desenvolupament i resultat final en el procés d'elaboració d'un vi: el clima i el sòl, les varietats de raïm utilitzades, el procés de vinificació... Un dels actors que també té un paper en el procés són els llevats que es fan servir per transformar el most en vi. De quina manera i amb quina importància els llevats *Saccharomyces* influeixen en l'aroma i el gust d'un vi? Els investigadors del vi comencen a descobrir les claus d'aquesta relació gràcies al desenvolupament de noves tècniques d'anàlisi química prou sensibles, per exemple, per detectar compostos aromàtics volàtils. I també gràcies a la revolució que ha significat poder seqüenciar i estudiar els genomes complets de diferents soques de llevats utilitzades per fer vi.

TEXT I IMATGES: EDUARD SERRA

Entendre la relació entre el gust d'un vi i la importància de les variants genètiques dels llevats que han participat en la seva elaboració no és senzill. De fet, és equiparable a poder entendre com es determinen biològicament la majoria de trets humans (com l'alçada i el pes) o la majoria de malalties comunes que tenim. Aquests trets complexos són el resultat d'una intrincada barreja entre l'efecte dels gens –i les diferents formes en què es presenten a les poblacions naturals–, l'ambient, la interacció entre tots i també l'atzar. Estudiar el llevat, tanmateix, és jugar amb avantatge, perquè el seu genoma petit i compacte, la gran capacitat que es té de modificar-lo i el seu cicle de vida són propietats molt útils per poder investigar al laboratori.

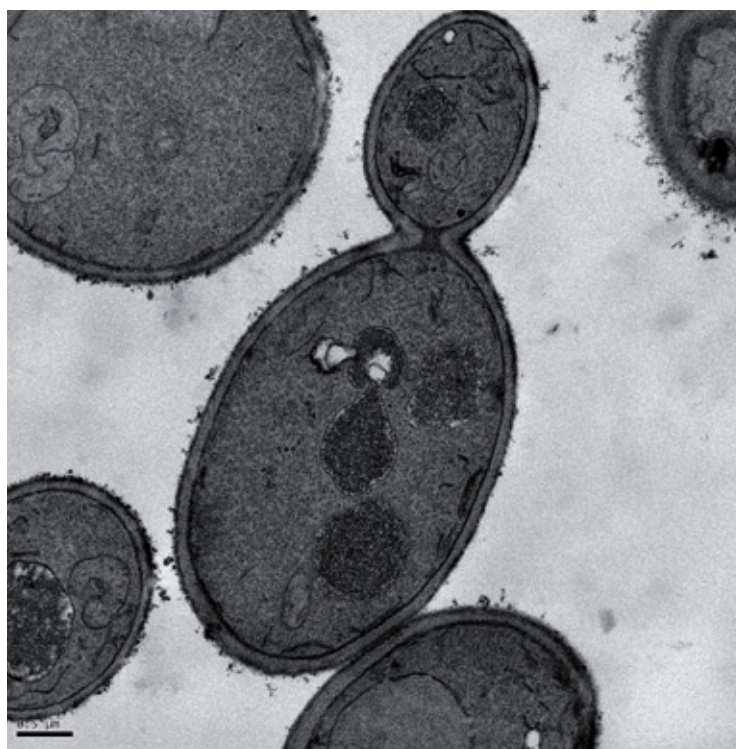
Els llevats intervenen en molts dels processos enzimàtics i metabòlics importants implicats en l'aroma i el gust del vi. En aquest article pretenem donar una primera ullada, més genètica que no pas bioquímica, al paper dels llevats en el sabor final d'un vi. Intentarem explicar la importància de l'estudi i la comprensió del

genoma del llevat per entendre i dominar aquests processos bioquímics i de la influència diversa sobre aquests processos que tenen les variacions genètiques que porten les soques que s'empren actualment en l'elaboració de vi.

La fermentació, un procés complex

La fermentació és el procés bioquímic central en l'elaboració de vi, durant la qual es transforma el sucre del most de raïm en alcohol i CO₂. Aquest procés és complex i hi intervenen llevats, bacteris i alguns altres micro-

organismes. El paper principal, amb tot, el desenvolupen els llevats, uns éssers vius unicel·lulars i microscòpics, i entre aquests *Saccharomyces cerevisiae* és el protagonista (com també ho és en el procés de fer cervesa i pa). La fermentació s'ha donat de manera tradicional espontàniament a partir dels llevats i alguns altres microorganismes presents en els grans de raïm. Hi ha molts viticultors que intenten preservar aquest procés i mantenir les soques de llevat que es troben de manera natural als tipus de raïm cultivats a la zona. D'una altra banda, en els processos de vinificació en què es volen minimitzar riscos, controlar una certa uniformitat de la qualitat i preservar unes característiques determinades d'un vi al llarg de les anyades, les fermentacions es comencen amb inoculacions d'una sola soca de llevat, que pot ésser autòctona (adaptada a les característiques climàtiques i del sòl de la zona on es cultiva el raïm) o no. Cultius purs de soques de llevat que s'afegeixen al most ràpidament després de la premsada del raïm i que el colonitzarà inicialment de manera preeminent. Així s'assegura un control més gran sobre el pro-



El llevat *Saccharomyces cerevisiae* en plena gemmació, observat al microscopi.

cés de vinificació i es redueix el risc que uns altres microorganismes el facin malbé, però el vi resultant també pot perdre complexitat i riquesa. Sigui quin sigui el procés que se segueixi i el balanç que es triï entre genuïtat i territorialitat, per un cantó, i seguretat, control i previsibilitat, per un altre, el coneixement de les propietats biològiques dels llevats no queda renyit amb cap model. De fet, entendre les particularitats de les soques de llevats per fer un vi i per determinar-ne l'aroma i el gust, i comprendre en què es basen genèticament les diferències que determinen aquestes propietats en cadascuna de les soques emprades pot ajudar qualsevol model de vinificació que es vulgui, i permetran entendre millor el paper dels llevats en tot aquest procés.

La importància dels llevats en l'elaboració i la identitat del vi

El clima i el sòl, les varietats de raïm utilitzades, el procés de vinificació, etc., són variables determinants en l'elaboració del vi. En aquest procés, més enllà de la fermentació, els llevats hi aporten la majoria de les reaccions bioquímiques que es donen en la vinificació. Encara manquen molts estudis per poder determinar amb una perspectiva molecular quina és la importància dels llevats en el resultat final de l'elaboració del vi. Només direm que hi ha centres, com The Australian Wine Research Institute d'Adelaide (Austràlia), la Universitat

Els llevats aporten la majoria de les reaccions bioquímiques que es donen en la vinificació

de Califòrnia a Davis (EUA) i, sense anar tan lluny, l'Institut d'Agroquímica i Tecnologia dels Aliments (CSIC) de Burjassot i la Universitat Rovira i Virgili de Tarragona, que posen molts esforços a estudiar els llevats i també els seus genomes, per entendre on es basen les seves capacitats biològiques que els fan ideals per als processos de vinificació, tant per a la fer-

mentació com per a tot allò que afecta les característiques finals del vi.

El sabor del vi es compon de la totalitat de compostos que són actius respecte al tast i l'aroma. L'aroma, per exemple, depèn del conjunt de compostos volàtils presents al vi: alcohols, alifàtics, derivats del benzè, carbonils, èsters, fenols volàtils, etc. L'activitat bioquímica dels llevats porta a la biosíntesi de compostos que són actius quant al gust, i converteix components del raïm en formes volàtils actives quant a l'olor. Components cel·lulars dels llevats, com petits compostos derivats de les mannopteïnes de la paret cel·lular, poden modificar el tast i la claredat d'un vi. Els llevats no sols poden generar nous components, sinó inhibir l'activitat d'uns altres. Algunes reaccions dels llevats tenen lloc durant l'envelliment del vi, i no sols durant els primers processos de transformació del most. A més, els llevats poden inhibir el creixement d'alguns microorganismes més i, d'aquesta manera, també afectar el gust resultant del vi. Així, els llevats poden influir sobre tots els atributs sensitius del vi: l'aroma, el gust, el color, la claredat, la sensació a la boca, les sensacions tàctils orals com l'astringència, la detecció de l'efervescència, etc. També poden contribuir a generar característiques com la producció de volàtils que contenen sulfur i més tipus d'alcohols de cadena llarga, o produir aldehids. A la taula 1 es mostra, resumidament, l'impacte de l'activat metabòlica dels llevats sobre el resultat final del gust del vi.

Cada vegada hi ha més estudis que investiguen les bases moleculars de la influència de les soques de llevats sobre determinades característiques del sabor del vi, i com la diferent utilització de llevats sobre un mateix most pot afectar el resultat final. S'ha demostrat, per exemple, que emprar diferents soques comercials pot generar vins molt diferents quant al perfil de tiols volàtils generats, que són presents en el most com a precursors cisteïnils no volàtils. Aquests tiols són els que es poden percebre en el tast d'un vi com a fruit de la passió, fruita tropical i cítrics, uns gustos buscats en



Diferents experiments al laboratori utilitzant llevats en creixement, en plaques de cultiu.

l'elaboració d'alguns blancs emprant varietats de raïm com el sauvignon blanc.

Encara més recentment hi ha estudis que intenten comprendre on hi ha les diferències genètiques entre les soques comercials utilitzades per fer vi. De la mateixa manera que en una aula de vint-i-cinc alumnes de P3 trobarem nens i nenes amb un talent artístic natural molt divers, el mateix passa amb la capacitat de fermentació de vint-i-cinc soques de llevat. Com ja s'ha explicat, durant la fermentació *Saccharomyces cerevisiae* produeix una gran quantitat de metabòlits secundaris que afecten l'aroma i activa compostos aromàtics que són inactius en el most. Tot plegat influeix de manera important en les propietats sensorials del vi. Qualsevol diferència en la realització d'aquests processos entre les soques que es fan

servir per fer vi pot explicar, parcialment, les diferències en la qualitat final. Aquestes diferents capacitats de les soques s'expliquen bàsicament pel seu contingut genètic diferent.

El genoma del llevat

Saccharomyces cerevisiae

Els llevats *Saccharomyces* són organismes unicel·lulars, però eucariotes, com les cèl·lules humanes. A diferència dels procariotes (els bacteris), les cèl·lules dels organismes eucariotes, siguin unicel·lulars o pluricel·lulars, tenen el genoma compartimentat dins el nucli de la cèl·lula, fora de l'abast de les reaccions bioquímiques que es donen al citoplasma cel·lular. Podríem pensar en el nucli com la zona de comandament de la cèl·lula, on hi ha la informació necessària per poder funcionar i on es prenen les decisions sobre què fer en cada moment. El genoma dels llevats *Saccharomyces*, o sigui, el conjunt del seu ADN, es reparteix normalment en setze cromosomes, els paquets que es formen quan l'ADN s'ha de repartir entre dues cèl·lules com a resultat d'una divisió cel·lular. Aquest ADN és compost de dotze milions de nucleòtids (el genoma humà en té tres mil milions), les unitats que formen l'ADN i que adopten quatre formes: A, T, C i G, l'ordre dels quals determinarà la informació codificada en el genoma en forma de gens i com es regulen. Escampats en aquest ADN hi ha, molt ben ordenats i empaquetats, uns sis mil gens, les unitats que codifiquen per a les diferents proteïnes d'un llevat, que no sols seran determinants per formar l'estructura de la cèl·lula, sinó que dominaran totes les reaccions bioquímiques i moleculars de la fisiologia d'un llevat: aparellar-se, reparar-se o alimentar-se, per exemple, utilitzant la fermentació.

El llevat *Saccharomyces cerevisiae* va ésser el primer eucariota a tenir el seu genoma seqüenciat en el Projecte Genoma Humà, en què no sols es pretenia seqüenciar el nostre genoma, sinó també el d'unes altres espècies que servien d'organismes model al laboratori: un bacteri, un llevat, un cuc de pocs mil·límetres, la mosca del vinagre, una planta i el ratolí. Va ser el fruit de

Taula 1*: Influència dels llevats *Saccharomyces* sobre el sabor del vi

PRECURSOR	ACCIÓ DEL LLEVAT	COMPONENT ACTIU PER AL SAVOR
Catabolisme del sucre	Biosíntesi <i>de novo</i>	Etanol; acetaldehid; àcids orgànics...
Catabolisme del nitrogen	Biosíntesi <i>de novo</i>	Èsters; alcohols de cadena llarga, àcids i aldehids
Catabolisme del sulfur	Biosíntesi <i>de novo</i>	Volàtils que contenen sofre (S)
Biosíntesi d'àcids grassos	Biosíntesi <i>de novo</i>	Èsters, àcids grassos lliures, aldehids-àcids grassos
Glicòsids enganxats	Activitat β-glucosidasa	Terpens, norisoprenoids, alcohols, àcids fenòlics
Conjugats cisteïl/glutatiil	Activitat liasa del sulfur	Tiols volàtils
Àcids fenòlics	Oxidació/reducció	Fenòlics modificats
Components macromoleculars	Hidròlisi/degradació	Envelliment del pòsit/caràcters produïts per l'autòlisi

* Taula modificada a partir de Bisson i Karpel (2010); vegeu les citacions bibliogràfiques.

l'esforç internacional d'un grup d'uns sis-cents investigadors i es va completar el 1996. La majoria de les tecnologies basades en l'estudi de genomes sencers s'han desenvolupat primer en el llevat, com els xips d'ADN. Avui la tecnologia de seqüenciació ha canviat radicalment, tant, que el que va costar molts anys al grup de sis-cents investigadors avui es pot fer en poques hores amb una màquina de sobretaula. Aquesta capacitat per seqüenciar transforma ara mateix la nostra visió sobre la vida, i els llevats i el món del vi no en són una excepció. El genoma de *Vitis vinifera var. Pinot Noir* es va seqüenciar el 2007.

Diversitat de soques, diversitat de genomes

La soca de *S. cerevisiae* que es va seqüenciar inicialment va ésser una soca de laboratori anomenada S288c. Les primeres eines construïdes a partir del seu genoma per comparar-lo amb els genomes d'unes altres soques, de seguida van revelar un alt grau de diferències tant a escala de nucleòtid com també de reordenaments del genoma entre les diferents soques analitzades. Deu anys després del primer genoma es va començar a seqüenciar el genoma d'unes altres soques (RM11-1a, isolada d'una vinya, i YJM789, isolada en un hospital), que van confirmar l'alt grau de variació genètica entre si, i van començar a proporcionar una idea de com eren els genomes de soques que es trobaven de manera natural. Actualment, gràcies a la revolució tecnològica que ha experimentat la seqüenciació, s'ha determinat el genoma de més de setanta soques de *Saccharomyces*

cerevisiae, juntament amb el de més espècies de llevats tant del gènere *Saccharomyces* com d'uns altres. Moltes d'aquestes soques es fan servir comercialment per fer vi en uns quants indrets del món, o s'han aïllat a partir de vinyes de tot arreu.

El genoma del llevat es va seqüenciar el 1996

S'ha vist que moltes de les soques industrials per fer vi utilitzades per començar la fermentació formen un grup filogenèticament relacionat i emparentat amb soques isolades d'ambients naturals europeus. S'han pogut determinar característiques genètiques diferents d'aquestes soques, que es podrien resumir en tres: diferències a escala de nucleòtid, de l'estructura del genoma i de la composició d'alguns gens. Una de les característiques que criden més l'atenció és que hi ha gens que són específics d'algunes soques i no són presents en unes altres. Alguns d'aquests gens sembla que poden tenir influència en trets destacables per fer vi, com per exemple el gen *FSY1* que incorpora la fructosa dins del llevat. La fructosa és el sucre que representa aproximadament el 50% de la font de carboni del most.

Malgrat que aquí parlem bàsicament del llevat *Saccharomyces cerevisiae*, hi ha més espècies del gènere *Saccharomyces* que també participen en els processos de vinificació, com *Saccharomyces bayanus* i *Saccharomyces pastorianus*, les quals ja tenen els genomes

seqüenciats. De fet, algunes d'aquestes espècies de llevat s'han adaptat millor a processos de fermentació a baixa temperatura. Per acabar-ho de complicar, hi ha híbrids entre espècies de *Saccharomyces* que s'han aïllat durant els processos de vinificació, tant a Itàlia com a Hongria, Alsàcia i Valladolid. Aquests llevats poden venir d'hibridacions de dues o fins i tot tres espècies de llevat diferents. És molt comú isolar aquests llevats híbrids dels processos de vinificació i, de fet, s'ha demostrat que tenen característiques que els fan més resistents a condicions ambientals molt estressants, com ara els processos de fermentació industrials: temperatura baixa, concentracions d'alcohol altes, aciditat alta, alt contingut en sucres i sulfits... També hi ha altres gèneres de llevats que es troben al vi. A la superfície dels grans de raïm es poden trobar llevats del gènere *Hanseniaspora*, *Metschnikowia*, *Candida* i *Pichia*, que poden generar alts nivells d'èsters i més components aromàtics. Finalment, tampoc no s'ha parlat d'uns altres processos metabòlics associats a la vinificació com la conversió malolàctica, important en el sabor de molts vins, particularment els negres, i que és duta a terme per bacteris de l'àcid lactic.

Entendre els genomes per entendre el paper dels llevats en l'elaboració del vi

Sabem que diferents soques de llevat tenen propietats metabòliques que afecten el conjunt de compostos organolèptics del vi. Sabem que hi ha diferències genètiques de diverses menes entre les soques de llevat utilitzades per fer vi, ja sigui les que

són de manera natural sobre el raïm o les que es fan servir comercialment per arrencar la primera fermentació. El desafiament és determinar quines diferències genètiques –d'entre les moltes que hi ha–, i de quina manera, afecten les propietats viníferes de les diverses soques de llevat. El problema resideix en l'arrel del que fa que els organismes vius siguem com som. La majoria de trets que defineixen els organismes vius són complexos: depenen de molts gens, de la interacció entre si, de l'ambient i de la interacció entre gens i ambient. I encara hi podem afegir l'atzar, per acabar-ho d'adobar. Per resoldre aquest problema els investigadors apliquen el mateix tipus de tècniques que es fan servir per estudiar on hi ha les bases genètiques de la majoria de malalties humanes. Però el llevat, a causa del seu cicle de vida i les propietats del seu genoma, sempre ha estat un organisme pioner en el desenvolupament d'eines genòmiques per fer avançar la ciència, i ja s'hi desenvolupen tècniques que encara trigaran anys a poder-se utilitzar per estudiar malalties humanes. Així, per exemple, a través de creuaments de llevats a gran escala i l'estudi combinat de les diferències genètiques (genotip) amb les diferències fisiològiques (fenotip), s'analitzen milers de milions de llevats, resultants dels entrecreuaments, i es van trobant a poc a poc on són els gens importants per a una característica determinada, quines diferències tenen aquests gens entre soques i quina activitat resultant generen aquestes diferències. Hi ha moltes altres tècniques: unes que utilitzen la generació de mutacions al laboratori, d'altres que utilitzen processos adaptatius dels llevats en determinades condicions (per exemple, a baixa temperatura), com ha passat en els organismes vius al llarg de l'evolució. Sigui com sigui, a poc a poc es va construint aquest gran puzzle, que serà de poques peces per a algun tret important per a la vinificació i de moltes més per a un altre.

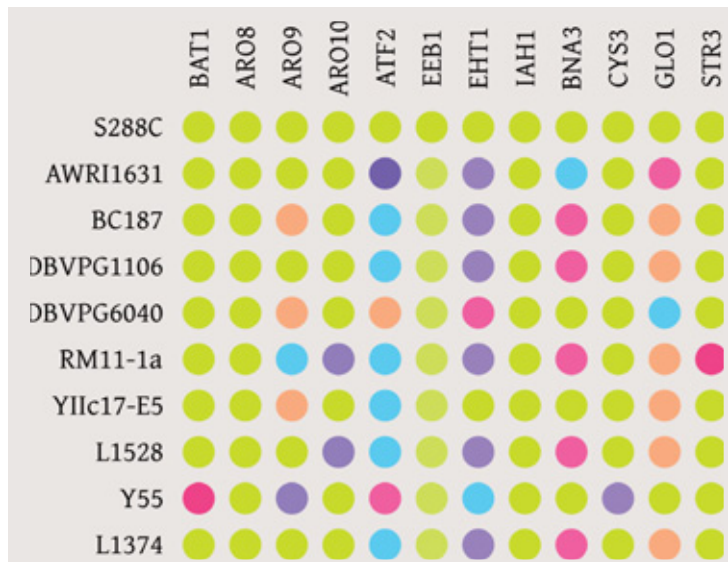
D'aquesta manera, per exemple, s'ha pogut determinar que hi ha dos gens *MET5* i *MET10*, que codifiquen per

proteïnes que formen part d'un enzim anomenat *sulfit reductasa*, que s'ha vist que són molt importants per establir els nivells d'hidrogen sulfit (H₂S) produït, que és el responsable de l'olor d'ou podrit que es pot generar durant la vinificació. Però hem de comprendre no sols quins gens són importants per a què, sinó quines variants genètiques dins aquests gens en modulen l'activitat, com es representen aquestes variants en les soques de llevat i com actuen de manera conjunta amb la resta de gens i factors per donar el resultat final. Per fer-nos una idea de com de diferents poden ésser els gens, a la figura 1 podem veure il·lustrades de manera senzilla les variacions genètiques en un grup de dotze gens importants en la formació de l'aroma: s'hi ressalten amb diferents colors si hi ha diferències genètiques entre els gens de la soca de referència S288c i a nou soques de *Saccharomyces cerevisiae*, de les quals hi ha el genoma seqüenciat. Cada color representa una forma diferent del gen deguda a la presència de variacions genètiques.

Les soques del llevat generen fermentacions i altres reaccions metabòliques que afecten el gust i l'aroma del vi

Les soques del llevat generen fermentacions i altres reaccions metabòliques que afecten de manera diferent el gust i l'aroma del vi. Aquestes diferències estan determinades en bona mesura genèticament. Hi ha molts laboratoris a tot el món que apliquen estratègies genètiques i genòmiques per

Figura 1: Variacions genètiques entre soques de llevats del vi en dotze gens importants en la formació de l'aroma



A l'eix de les X trobem els gens i al de les Y, el nom de les soques de *Saccharomyces cerevisiae*, començant per la de referència S288c. En cercles verds es representa la forma genètica del gen de la soca S288c. Si la forma del gen canvia a causa de variacions genètiques, el color del cercle canvia, però és igual en aquelles soques que mantenen les mateixes diferències genètiques respecte a S288c. Els gens representats són: ARO8, ARO9, ARO10 i BAT1, que participen en la síntesi d'alcohols de cadena llarga (alcohols de fusel); ATF2, EEB1, EHT1 i IAH1, importants per a la formació d'èsters, i BNA3, CYS3, GLO1 i STR3, implicats en l'alliberament de tiols volàtils. Respecte a les soques, AWRI1631 deriva de la soca N96 utilitzada industrialment per fer vi i isolada a Sud-àfrica; BC187 és una soca utilitzada per fer vi isolada als EUA; DBVPG1106 ha estat isolada a Austràlia a partir de raïm; DBVPG6040 s'ha isolat a partir de suc de fruita a Holanda; RM11-1a s'ha isolat d'una vinya dels EUA; YIIc17_E5 s'usa per fer vi a França; L-1528 és utilitzada per fer vi a Xile; Y55 ha estat isolada d'un raïm a França, i L-1374 s'ha isolat d'una fermentació a Xile. Si observem la figura podem adonar-nos que hi ha gens que varien molt poc o gens entre soques (estan molt conservats), per exemple, EEB1, ARO8 i BAT1. N'hi ha alguns que són iguals entre les soques utilitzades per fer vi o isolades de la vinya, però diferents de la forma del gen de la soca de referència de laboratori, com EHT1 i ATF2. Podem observar que quasi totes les soques tenen una mitjana de quatre gens (25%) amb diferències genètiques respecte a la soca de referència S288c, i que moltes de les soques, tot i tenir combinacions particulars de gens, guarden un alt grau de relació entre si perquè comparteixen moltes de les variacions genètiques, per exemple, en els gens ATF2, EHT1 i GLO1. Falta determinar amb precisió i de manera sistemàtica quin és l'impacte d'aquestes diferències genètiques en l'activitat enzimàtica i metabòlica, i de quina manera afecta la formació de compostos i finalment el gust del vi resultant. Queda clar, amb tot, que hi ha diferències genètiques als llevats que són a la natura i a la indústria del vi en gens importants en processos que afecten l'aroma i el gust del vi.

Aquesta figura s'ha creat a partir d'una taula publicada per Bisson i Karpel (2010); vegeu les citacions bibliogràfiques i la seqüència del genoma d'aquests gens en repositoris públics.

Figura generada per **Bernat Gel**

identificar on hi ha aquestes diferències. Si arribem a entendre la relació entre les variacions genètiques de cada soca i la seva contribució al sabor final d'un vi, què farem amb aquest coneixement? Hi ha centres que disposen de programes de desenvolupament de soques orientades a la indústria del vi. Fins ara hi ha hagut molt poc desenvolupament de soques dirigides i la majoria de soques introduïdes a la indústria procedien de noves soques isolades de la vinya o de cellers, de les quals s'han estudiat les propietats. El genoma del llevat és molt manipulable i ja hi ha qui crea soques a partir d'enginyeria genètica, posant-hi gens i traient-ne, o generant mutacions a la carta, fins a fer les soques amb les propietats desitjades. Però cal desenvolupar soques d'aquesta manera? De fet, es poden obtenir soques amb la combinació de gens que es vulgui a partir d'un procés tan natural com és l'aparellament per creuar-les i analitzar-ne els descendents. I cada vegada hi ha maneres més eficients de poder-ho fer. Finalment, així com el cupatge de vins provinents de diferents varietats de raïm cultivades en una zona concreta és essencial en el procés de vinificació, podem imaginar *cupatges* de soques autòctones –inoculacions controlades de diferents proporcions de soques de llevats, que trobem de manera natural a les vinyes d'una zona i de les quals sabem bé com es comporten en fermentacions de varietats de raïm diferents– a l'hora de començar una fermentació o una segona fermentació? De segur que a partir d'aquest coneixement pot florir molta imaginació per fer-lo servir de manera que sigui compatible amb el model de fer vi que cadascú desitgi, i que podrà ajudar tant a resoldre problemes que sorgeixen en els processos de vinificació com a ampliar la paleta de recursos a l'hora de crear el vi que es vol. ●

Algunes referències que s'han utilitzat per a l'article:

Fermenting Knowledge: the history of winemaking, science and yeast research (2010) Paul J. Chambers and Isak S. Pretorius; *EMBO reports* 11:914-920

Genetics of yeast impacting wine quality (2010) Linda F. Bisson and Jonathan E. Karpel; *Annu. Rev. Food Sci. Technol.* 1:139-62

Comparative genomics: a revolutionary tool for wine yeast strain development (2013) Anthony R. Boreman, Isak S. Pretorius and Paul J. Chambers; *Curr. Op.in Biotech.* 24:192-199

The complex and dynamic genomes of industrial yeasts (2009) Amparo Querol and Ursula Bond; *FEMS Microbiol Lett* 293: 1-10

Ecología de levaduras: selección y adaptación a fermentaciones vinicas (2002) M^a Jesús Torija Martínez; tesi doctoral, Universitat Rovira i Virgili, Departament de Bioquímica i Biotecnologia, Facultat d'Enologia



celler jordana

Rbla. Angel Guimera nº 60
ALELLA · 08328
cellerjordana@hotmail.com
Tel. 931806678



VENDA I DEGUSTACIÓ
D'EMBOTITS, FORMATGES,
VINS I CAVES

Obert de 9:00 a 14:00 de Dilluns a Divendres
de 9:00 a 15:00 Dissabte i Diumenge
De 17:00 a 20:30 de Dilluns a Dissabte
Dimarts tancat

Beu vi

Beure vi conformava l'hedonisme de l'autora a base d'intuïcions i casualitats, fins que va descobrir el poeta persa Omar Khayyam, que li va ser tota una revelació, i que li va fer alçar la copa d'una manera diferent

TEXT: ANNA BALLBONA / IL·LUSTRACIÓ: NÚRIA CAMPMAJÓ

Hi penses una mica i apareix una rastellera de fragments enfilats pel vi. Un sopar al voltant d'una cassola de peix i un vi blanc que va convocar els ídols de la infantesa: aquell Mundial del 1990, el que millor recordes perquè en vas fer l'àlbum de cromos, però un dels pitjors de les últimes dècades futbolísticament. O bé la ironia juganera del vi que et va oferir, cortès, Ema, justament el mateix amb què va voler impressionar-te Jota. O el neguit d'encertar el vi per a una trobada prometedora. O el recital de poemes amb tast de vi i aquella llàgrima, que no n'haurien de dir llàgrima perquè és una benedicció, que es barreja voluptuosament amb el decasíl·lab que més estimes.

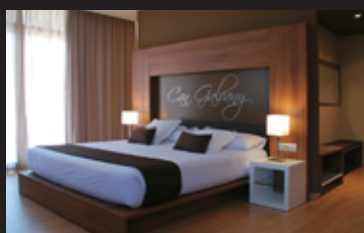
Tot és com una trencadissa desordenada, fermentada a base d'intuïcions i de casualitats fins el dia que arriba l'Episodi, el Poeta que et fa alçar la copa d'una manera totalment diferent que fins aleshores: entrevistes un dels pocs catalans que sap persa, Àlex Queraltó, que ha traduït les *Quartetes* d'Omar Khayyam (per Adesi-



ara, una delícia!). Khayyam, que va alçar la copa vuit-cents anys abans que nosaltres, fa de revelació: versos que són com cops de puny, tot transcendència i trempera, la reivindicació del bon viure i beure i estimar com una via d'encarar la vida. Tot allò que tenies per vaga sensació, Khayyam ho diu, ho sap. “Beu vi, no t'aturis a pensar d'on has vingut, / gaudeix ara, i no et preocupis per saber on aniràs.” Lúcid, estremidor: “Beu vi, que el temps és un enemic deslleial, / i no és fàcil poder passar un altre dia.” Profunditat vitalista: “Beu vi i cull una flor, perquè, quan tornis a mirar-les, / la flor ja serà pols, l'herba ja s'haurà agostat.” Un dels referents de la poesia bàquica per aquest gotim de genialitat visionària: “Beu vi, perquè tu no saps pas d'on has vingut, / alegra't que mai no sabràs cap a on has d'anar.” Contundència: “Beu vi, que mai més no tornaràs a aquesta terra.” Lliçó: “Beu vi, perquè la vida eterna no és res més que això.” Vuit segles després, drets fins que ens tombin, brindem encara a la teva salut. ●

RESTAURANT
SAULÓ
CAN GALVANY

Aromes i gustos mediterranis per gaudir de l'autèntic sabor de la nostra terra



HOTEL
CAN GALVANY
GOLF & SPA

Una experiència única, en plena natura i a només 20 minuts de Barcelona

Hotel Can Galvany **** · Avinguda de Can Galvany, 11 · 08188 Vallromanes · Tel. 93 572 95 91 · info@cangalvany.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.



Papers de vi

DO ALELLA · VI · GASTRONOMIA · CULTURA

Regala
una
subscripció
a Papers
de vi!



Subscriu-te!

Si vols estar assabentat de tot el que passa al món de la DO Alella, subscriu-te a *Papers de vi*. Per tan sols 9 euros a l'any rebràs sis revistes a casa teva i, amb el primer número, una ampolla de vi DO Alella de regal!

Formalitza la teva subscripció a www.papersdevi.cat/subscripcio

AA
ALTA ALELLA
PRIVAT

MARQUÉS D ALELLA

Roura

www.papersdevi.cat

facebook

En Pep Riera, nascut de la terra

Retrat d'en Pep Riera, el pagès més conegut del país, sobretot pel seu activisme al capdavant del sindicat Unió de Pagesos. A més, la seva germana Carme ens proposa quatre amanides de l'hort, una per a cada estació de l'any. I el sommelier Carles Puñet ha triat un vi per a cadascuna

TEXT: PEP QUINTANA / FOTOS: ÒSCAR PALLARÈS

És un diumenge al matí quan m'escapo a Mataró per anar a can Pep Riera. Arribo a ca seva i el primer que faig és encantar-me amb la vista. Em sembla increïble: davant meu el mar immens, aquest mar tan antic, i a la dreta la muntanya sagrada del Castell de Burriac. En primer pla, a tocar, les feixes replenes d'hortalisses. Talment com si fos una gran amanida. Amb un pessic de sal i un generós raig d'oli, aquells conreus esdevenen comestibles. Entro a la casa, una casa magnífica, d'una sola planta.

En Pep Riera, nascut a Mataró el 1941, va mamar pagesia des del moment de néixer. Els anys primers va estudiar una mica de comerç i de *"teneduria de llibros, el haber y el debe"*, però tenia més a punt el xapo i l'aixada que no pas les llibretes i el bolígraf. Son pare ja treballava la terra i ell tot menjant enciam i escarola va aprendre i estimar l'ofici.

De ben menut se li va despertar la consciència política. Anava als Salesians i a la mateixa classe ja mostrava el seu lideratge indiscutible. Era un guerrer.

Durant la llarga nit del franquisme en Pep va ésser un activista important. Va trepitjar la presó de Mataró i la Model (1967). Va ser militant de tots els partits d'esquerra i d'obediència catalana. Al llarg

dels quaranta anys de postguerra –aquells anys en blanc i negre– va organitzar mil i una mogudes reivindicatives. Va ocupar el càrrec de cap

Responsable d'Unió de Pagesos durant vint-i-dos anys consecutius, va deixar el sindicat el 2000

d'Unió de Pagesos vint-i-dos anys consecutius. El va deixar el 2000, en l'estrena del segle XXI. Va ser el rei de les tractorades durant temps i temps. Va ésser un assidu a les reunions clandestines, on s'impartia una pedagogia en favor de la democràcia i la llibertat. Va treballar tres anys molt intensos per aconseguir que l'autopista del Maresme tingués un trajecte prou racional i, alhora, que els pagesos propietaris de la terra s'embutxaquessin diners suficients. En Riera defensa, a capa i espasa, que sempre "val la pena lluitar".

De ben jove en Riera –el nen dels ulls blaus i cabells rossos– va tirar l'ham a la Rosa que feia de pastoreta a la representació/acte sacramental de Nadal, a la Sala Cabanyes mataronina. Del matrimoni, n'han sortit cinc

fills i tots pagesos. No es trenca, doncs, l'arbre generacional ni l'arbre de l'ofici.

Es lleva a quarts de vuit, i a quarts de nou, després d'haver esmorzat –un esmorzar de forquilla i ganivet– ja té l'esquena ajupida. No mira el rellotge i treballa la terra amb vocació. No para fins a l'hora de dinar. Ho fa amb una esgarrapada i després trenca el son davant el televisor just deu minuts. Torna a l'hort, torna a la feina i en fuig amb recança al mateix moment que ho fa el sol. No es planteja la jubilació. Li agrada la feina i estima la terra. A més a més, com que és diabètic en exercici, ha de cremar tot el que menja i més. No dorm mai més de sis hores seguides. Els vespres, els té ocupats amb reunions i més reunions. I, encara, quan arriba a casa ha de llegir diaris, donar un cop d'ull a

Si l'home és el que menja, en Pep Riera és una persona neta, transparent, natural...

alguna revista i fullejar algun llibre d'actualitat. Ha estat, és i serà un lector impenitent.

Les dues hectàrees llargues que mena, les té del tot actualitzades. Aquell tros de terra mataronina té molt poca aigua. Per força, doncs, ha de tenir un sistema de reg modern. Jo hi sé veure un munt d'hortalisses: enciams, escaroles, carxofes, cebes tendres, tomàquets... Entre el saber fer, la generositat de la terra, la barreja de l'aigua i el sol, es produeix el gran miracle. Si l'home és el que menja, en Pep Riera és una persona neta, transparent, natural...

En Pep és un personatge mediàtic, un pagès únic i irrepetible –quan va sortir de l'ou varen trencar-ne el motllo–. La càmera de captar imatges no li fa cap por i és un imant per als micròfons. És un d'aquests personatges que sempre està a punt de col·laborar en una televisió o de participar en algun programa radiofònic. El coneix tothom i ell coneix gairebé tothom.

Temps enrere es creia federalista, però ha descobert que és impossible ser-ho en un país on no hi ha federalistes. Ara mateix es considera independentista total i lluita perquè s'esdevingui com més aviat millor. En Pep Riera es desplaça amunt i avall de la geografia catalana predicant la seva ideologia de pedra picada. Sovint comparteix taula de prèdica amb polítics, llicenciats... Quan ell parla es





Pep Riera reivindica els vins de la DO Alella, "els vins del nostre tros". I també defensa el concepte de "quilòmetre zero".

fa un silenci absolut. Tothom vol escoltar, en posat beatífic, allò que explica el pagès del Maresme. Té bon discurs, arguments sòlids i convicció de paraula.

Riera és partidari d'engrandir una mica la DO Alella i encabir-hi algun poble maresmenc més

Em parla de les "patates de Mataró", famoses a tot Europa els anys vint del segle passat. Eren unes patates que resolien uns estofats que no tenien rival. Em fa un repàs d'una sèrie d'hortalisses que abans eren més bones i ara fan mans i mànigues per recuperar-les.

De cop i volta entrem de ple en la cultura del vi. En la resurrecció de la Denominació d'Origen d'Alella.

L'amic Riera m'explica que no ha fet mai vinya i, doncs, mai no ha fet vi. Però em con-

fessa que al llarg de la vida n'ha begut molts i molts litres. Per tant, sap què diu quan afirma que d'un temps ençà el vi ha millorat molt a tot arreu. A la DO d'Alella s'ha progressat moltíssim en la producció i la qualitat del vi. Quan van arribar els primer enòlegs es va notar el canvi radical del producte. Allà va començar el gran miracle, la gran aposta.

Seria partidari d'engrandir una mica més la Denominació d'Origen d'Alella i encabir-hi algun poble maresmenc més.

Amb el vi del moment actual i amb una agricultura ecològica, feta a consciència i artesanalment, la cosa del menjar i el beure ha millorat molt. I si la nostra menja millora, també millora la nostra vida. Segur que viurem més

anys si mengem i bevem amb seny, prudència i qualitat.

Encara té temps de fer una reivindicació amb majúscules: els maresmencs hem de tenir més consciència comarcal. Hem de potenciar molt més la Denominació d'Origen d'Alella i els productes de la zona. Això vol dir que a tots els restaurants i cases de menjar de la comarca han de tenir una carta potent amb els vins del nostre tros. S'ha de defensar, amb dents i ungles, el concepte de "quilòmetre zero". Les televisions locals, les ràdios municipals, els cuiners estrellats, les revistes especialitzades... tots, tots hem de fer pedagogia en favor d'aquest nostre vi tan proper, tan de casa. En favor dels nostres productes.

Temps tinguérem d'obrir una ampolla i libar per la salut dels vins comarcals! Em fa memòria que els catòlics, l'aigua, la beneïm; en canvi el vi, el consagrem! En Pep Riera té molta corda i escoltant-lo t'hi passaries hores i més hores. Jo vaig arribar a ca seva un diumenge al matí a bona hora i en vaig sortir ja ben fosc. Queda tot dit, oi? ●



Pep Riera amb la seva dona i una part de la família, a Pla de Munts, a Palafròl, on un dels seus fills té conreus d'agricultura ecològica.

Les amanides dels Riera

AMANIDES: CARME RIERA / MARIDATGE: CARLES PUÑET / FOTOS: ÒSCAR PALLARÈS

Hivern



Preparem una base d'escarola que amanimem amb la vinagreta lleugera. La combinarem amb un bon nombre de rodells de taronja, raves i olives negres. També hi podem afegir ceba tendra tallada molt petita per sobre la taronja, abans d'amanir-la. La vinagreta la farem

amb vinagre de poma, mostassa, oli de bitxo i una mica de pebre blanc (i l'ingredient familiar: una mica de vinagre de la bóta de la Carme Riera).

Quim Batlle Foranell Picapoll 2010

Ens trobem a l'hivern, amb una amanida on hi ha una part cítrica procedent de la taronja i una part més amargant i àcida que aporta l'escarola. Aquest vi té notes cítriques, però també té notes de poma àcida que és cítrica i dolça. Combinem, doncs, l'acidesa i amargor de la taronja i de l'escarola amb l'acidesa del vi. Tot això amb el regust final de salinitat que hi confereix el sauló i l'orientació propera al mar de les vinyes.



Estiu



Al centre de la placa, s'hi posa la ceba tendra amb tomàquet madur ratllat per sobre. Al voltant de la ceba, s'hi col·loquen unes rodells de carbassó (també pot ser cogombre). I després una rotllana de pebrot cru verd i vermell talladet. El darrer cercle es fa amb tomàquets

de dues classes, els uns més madurs i els altres més verds. Amb olives, que fan l'amanida ben mediterrània. S'hi ha d'afegir un bon raig d'oli.

Alta Alella Lanius 2012

S'ha buscat un vi amb estructura, amb bona acidesa per acompanyar la força del pebrot cru, la potència de la ceba i l'acidesa del tomàquet. Té una petita part de bóta, tot i que molt subtil, que permet mantenir la frescor de les varietats. També ens retrobem amb la part salina típica dels vins de la zona. La pansa blanca i la varietat chardonnay ens hi aporten estructura i també frescor (acidesa); la resta de varietats (viogner, sauvignon blanc i muscat) acaben d'arrodonir aquest vi.



Primavera



Les faves i els pèsols, juntament amb els espàrrecs, són la simfonia de la primavera. S'escalden totes tres verdures separatament (un minut, màxim dos, una vegada ha tornat a arrencar el bull). Es deixen refredar i es distribueixen per la placa. Hi incorporem ou dur, perquè per Setmana

Santa és quan ponen més ous les gallines. Es trinxen menta fresca i es tira per sobre. La vinagreta se substitueix per maonesa, tot i que la vinagreta també hi va molt bé. A l'hora de fer la maonesa, s'hi pot incorporar una mica de mostassa. Aquesta amanida es decora amb calendules i porradell de fulla rodona.

Marfil Escumós Rosat Brut 2009

Ens trobem amb una amanida amb productes de temporada idílics de maridar, sobretot els espàrrecs i l'ou dur. Per tant, què millor sinó un escumós brut rosat fet amb raïm negre: una garnatxa negra. És un producte desenfadat i amb un color rosat ideal per a aquesta època de l'any. Com que és un brut, sempre ens aportarà una bona corpulència en boca, i com que partim d'un raïm negre, un cert taní fresc.



Tardor



La col i la pastanaga amb les panses de Corint es posen al mig de la placa. S'ha escaldat la col amb aigua salada i es posa la pastanaga crua i filetejada fina. L'una i l'altra es barregen amb un iogurt, si pot ser grec, tres o quatre hores abans. També s'hi pot afegir una cullerada de

mostassa i una mica de pebre blanc. Pel voltant, s'hi posen dos tipus de poma (Gala i Golden) tallada en forma de mitja lluna. I, per sobre, s'hi tiren nous i avellanes o ametlles. El plat s'acaba amb uns grans de raïm o amb uns trossos de codonyat. S'amaneix amb la vinagreta lleugera.

Can Roda Sauló 2011

El Sauló és un pansa blanca fermentat i criat en bóta i amb les seves mares: això aporta al vi textures cremoses i notes torrades. Tot plegat lliga molt bé amb la fruita seca de l'amanida. El Sauló és un vi complex, corpulent, cremós, que necessita el seu temps en copa. Les notes dolcenques (que ens aporta la fusta i el treball amb les mares) ens traslladen als capvespres de tardor, moments de reflexió, que hi confereixen també la dolçor del codonyat, la poma i el raïm de l'amanida.



75%
descompte
en la
inscripció

UFECalella
vine i bellugat

Pau Vila, 5-11
08328 Alella
Tel. 93 555 18 95
alella@ufec.cat

www.ufecbloc.cat · www.facebook.com/ufecalella

vàlid fins el 15 d'octubre 2013

et proposem un nou repte...
t'hi atreueixes?

BODYPUMP™

BODYCOMBAT™



ZUMBA®
fitness



UFEC
GESTIÓ i SERVEIS

COMPLEX ESPORTIU MUNICIPAL
D'ALELLA



AJUNTAMENT D'ALELLA

Ja és a la venda el primer vi de Papers de vi

Un vi de col·lecció
en edició limitada
de només 200 ampolles
numerades

Vall Cirera és un vi elaborat principalment amb garnatxa blanca de la part alta de la Vall Cirera, de l'espai conegut amb el nom d'amfiteatre de la finca d'Alta Alella. Criat durant 6 mesos en barrica de roure francès i durant 8 mesos més en ampolla.

Edició limitada 2013

14€

ALELLA DENOMINACIÓ D'ORIGEN
www.papersdevi.com



Aconsegueix la teva
ampolla a:

CELLER JORDANA

Rbla. Àngel Guimerà, 60 - Alella
Tel. 93 180 66 78

Ca
Companyia d'Alta
CELLES D'ALELLA

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

el celler del mar

Selecció de vins

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

El Rebost dels Sentits

Ps. Roman Fabra, 25 - El Masnou
Tel. 93 178 22 97 - www.elrebotdelsentits.es

La Cuina
GENARDO

C/ Varsòvia 148 - 08041 Barcelona
Tel. 93 436 09 19

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

Maheso®

*¡Sabes lo
que comes!*

Nova gamma d'arrossos

- ✓ Qualitat i sabor espectaculars
- ✓ Llestos en menys de 10 minuts
 - ✓ Sense mermes
 - ✓ Sense temps d'espera
 - ✓ Sense embrutar la cuina
 - ✓ Sempre queden igual de bé



www.maheso.com

www.facebook.com/maheso

[@Maheso_news](https://twitter.com/Maheso_news)



Tast vertical de Dolç Mataró d'Alta Alella

Tastem unes quantes anyades del Dolç Mataró d'Alta Alella amb Jofre Tarrida, Nas d'Or 2013, de la vinateria Cal Pere Tarrida del Prat de Llobregat; Guillem Luri, sommelier del restaurant la Cuina dels Capitans del Masnou, i Carles Puñet, sommelier del restaurant Ca la Nuri Platja de Barcelona. Condueix el tast l'enòleg Vicenç Galbany. Els sommeliers tasten i comparen les anyades 2003, 2005, 2006, 2009, 2010 i 2011, i conclouen que el Dolç Mataró és un gran vi de guarda. Com diu Luri: "La grandesa d'aquest vi és la seva evolució."

TEXT: MONTSERRAT SERRA / FOTOS: ÒSCAR PALLARÈS

El Dolç Mataró és un dels vins estrella del celler Alta Alella. El més internacional. El trobem a les cartes de restaurants tan prestigiosos com el Celler de Can Roca de Girona, el Fat Duck de Bray (Anglaterra), l'Alain Ducasse de Singapur, el Mandarin Oriental de Hong Kong i el Sant Pau de Sant Pol de Mar.

El Dolç Mataró és un dolç negre, fet amb la varietat Mataró (en uns altres llocs en diuen monestrell). Aquest raïm negre, que ja es cultivava al Maresme abans de la fil·loxera, es cull sobremadurat, entre el final de setembre i el final d'octubre. Només una part del raïm engega la fermentació i l'altra es barreja directament amb alcohol de 77 graus (fins a la collita 2008 es feia amb alcohol de 96 graus: és un canvi important, tot i que és difícil de percebre en boca). El vi passa sis mesos de maceració i dos mesos de criança en barrica (no és mai una barrica nova, sempre és de

segon any o tercer) i després s'embotella. Abans de sortir al mercat passa un any en ampolla, com a mínim. Aquest procés d'elaboració té la voluntat de potenciar-ne la fruita, al nas i la boca, fugint de l'oxidació. El vi fluctua entre els 14,5 graus i els 15.

És un dels vins que marquen la idiosincràcia del celler, perquè hi és des de l'origen del projecte

La primera anyada de Dolç Mataró que va sortir va ser el 2001, any en què Alta Alella va llançar els primers vins. És, doncs, un dels vins que marquen la idiosincràcia d'aquest celler, perquè hi és des de l'origen del projecte i, de fet, ha variat ben poc dels plantejaments inicials. Ara en

queden poquíssimes ampolles d'algunes anyades, com la del 2001, 2002 i 2004, fet que no permet tastar-les.

El tast vertical ha estat de les anyades 2003, 2005, 2006, 2009, 2010 i 2011. S'han servit tots els vins a la vegada i els sommeliers han començat a tastar de l'anyada més jove a la més vella. Ha conduït el tast l'enòleg del celler, Vicenç Galbany.

Els tres sommeliers ensumen i tasten a poc a poc, a consciència, en silenci. Els costa trencar el gel. Ja d'entrada destaquen la capacitat d'envelliment que té el vi. Guillem Luri queda enamorat de l'anyada 2003: "L'envelliment dóna un esquelet perfecte a aquest vi. Té una evolució molt bona, perquè cada any que passa és més integrat." I en Carles Puñet queda atrapat pel 2010, que veu prou diferent en relació amb l'anyada precedent i la següent. Us reproduïm una bona part del diàleg de la sessió:

Vicenç Galbany: El Dolç Mataró 2011, l'anyada més jove que tastem, té més punxes que no pas els altres vins, els tanins hi donen molta duresa. És un vi més agressiu, tant per concentració alcohòlica com pels tanins. I té una presència intensa de fruita negra.

Jofre Tarrida: Sí, hi trobo notes de fruita negra, cassís i grosella.

Carles Puñet: El 2010 m'agrada molt. Fa la sensació que envellirà millor que el 2011.

Vicenç Galbany: El 2010 és més fresc que el 2011. I trobo que el 2011 i el 2009 s'assemblen molt. El 2011 requerirà més temps per arribar al nivell del 2010.

Carles Puñet: Però què et sembla, quin vi serà més de guarda, el 2011 o el 2010?

Vicenç Galbany: Es fa difícil de dir. Tots dos vins parteixen



D'esquerra a dreta: Jofre Tarrida, Carles Puñet i Guillem Luri.

d'anyades bastant seques, i això farà que evolucionin bé, però segur que evolucionen diferent.

Guillem Luri: Això que deies sobre la relació que tenen el 2011 i el 2009... Efectivament, el 2009 és més dur que el 2010. Potser és degut al fet que l'anyada 2010 va tenir un estiu més suau.

Carles Puñet: Trobo que el 2010 i el 2005 tenen més frescor i són més elegants. Diria que tindran una evolució molt bona, perquè amb els anys el Dolç Mataró va quedant més integrat.

Guillem Luri: L'ampolla hi va molt bé, perquè fa una evolució clara cap a la qualitat.

Carles Puñet: El 2003, en boca, el trobo molt diferent dels altres.

Guillem Luri: Més dolç.

Vicenç Galbany: I més licorós. I mostra la sequedat que et deixa a la boca la criaça.

Jofre Tarrida: El 2003 té l'acidesa molt més calmada que no pas els altres. Al 2005, per exemple, encara hi predomina. És molt fresc en boca, té molta carrera per fer.

Passada una hora, les tonalitats aromàtiques i gustatives del Dolç Mataró no paren d'evolucionar

Guillem Luri: El 2005 també marca més l'alcohol.

Vicenç Galbany: El 2005 té un grau d'equilibri diferent, és més concentrat tot ell.

Jofre Tarrida: I el 2006 manté les aromes de la xocolata.

Vicenç Galbany: Hi ha un canvi aromàtic molt marcat entre l'anyada 2006 i l'anyada 2009.



Vicenç Galbany, enòleg d'Alta Alella, va dirigir el tast.

Carles Puñet: El 2006 té notes més reductives.

Vicenç Galbany: Certament, és un vi que va a més i això es nota amb la intensitat aromàtica, que al 2003, 2005 i 2006 és més intensa que al 2009, 2010 i 2011.

Jofre Tarrida: Sí, sí, les aromes són més complexes com més vells són aquests vins.

Carles Puñet: Mantinc que el 2010 es troba en un estat molt avançat. El 2010 s'assembla al 2005. En canvi, el 2011 encara és un vi nerviós.

Vicenç Galbany: Li falta passar l'estiu, al 2011.

Passada una hora, les tonalitats aromàtiques i gustatives del Dolç Mataró no paren d'evolucionar:

Jofre Tarrida: Ara al 2003 trobo unes notes de fumats i hi noto molt la Mediterrània.

Guillem Luri: M'arriben les aromes de caps de tabac... És la grandesa d'aquest vi, que evoluciona molt bé. M'agrada molt el fet que de jove comença donant una fruiteta molt agradable, apta per a tots els públics, i any a any suma en complexitat, i et trobes un 2003 riquíssim. El trobo fantàstic.

Jofre Tarrida: I també són vins que pots tenir tota la nit oberts i segur que aguanten molt bé. Mira, el 2005, a copa parada, ara comença amb les aromes torrefactes.

Guillem Luri: El 2010 ha canviat. Hi trobo més cuir.

Vicenç Galbany: Sí, i pell de taronja al nas.

Carles Puñet: En boca és molt més fresc. El 2006 em dona molta oliva negra i alguna nota de cautxú.

Guillem Luri: A la majoria els va sortint la menta fresca, els mentolats. El 2003 té els mentolats intensos. Jo realment em quedo amb el 2003.

Jofre Tarrida: L'aroma de caps de tabac també és impressionant al 2003. Em recorda l'aroma de les pipes apagades del meu avi.

Carles Puñet: I manté les figures seques.

Guillem Luri: I regalèssia. El 2006 també en mostra.

Vicenç Galbany: El 2006 continua molt tancat i el 2010 s'ha quedat una mica en reducció. Al 2011, el més jove, es nota que hi falta integració, encara.

Guillem Luri: I amb què els maridaríeu, aquests vins?

Carles Puñet: El 2003, el posaria amb unes postres amb una punta de cafè. El 2010 amb una maduixa o un pastís de formatge. Per al 2009 tiraria més cap a la xocolata amargant, igual que per al 2006.

Guillem Luri: Per al 2010 un couli de fruita vermella amb pastís de formatge.

Carles Puñet: Sí que té una nota làctia...

Jofre Tarrida: El 2005 penso que aniria bé amb uns profiterols banyats amb xocolata negra.

Guillem Luri: I anant més cap al salat: un pa amb xocolata amb oli i sal.

Carles Puñet: Per al 2003, una cecina? O confitura de tomàquet?

Guillem Luri: A mi em sembla que el 2003 es pot prendre com a copa, amb el puro, com si fos un brandi o un whisky.

Jofre Tarrida: I acompanyat d'unes catànies, també funcionaria. ●

Anyades Alta Alella

2001

Anyada excepcional, amb canvis tèrmics importants, gran acumulació de polifenols i maduració tànnica de la polpa perfecta.

2002

Anyada complicada amb poques estones de sol i una humitat molt elevada, característica pròpia de l'Europa central.

2003

Anyada extrema molt marcada pel cop de calor sobtat i persistent des del començament de l'estiu, apaivagat a la nostra finca per la proximitat del mar i la irrigació. Maduracions molt primerenques. Si el salt tèrmic hagués estat més important hauria estat una anyada quasi perfecta.

2004

Verema molt tardana. Amb blancs molt marcats per les pluges d'agost, acideses altes i riquesa aromàtica molt bona. En negres, la bona tardor meteorològica va permetre una bona maduració de pell i polpa. Vins aptes per a criances llargues, amb una bona evolució en ampolla.

2005

La forta sequera durant el període vegetatiu va causar una disminució de la mida del gra de raïm, amb la consegüent disminució de la producció i l'augment de la concentració. Les pluges d'agost i una extraordinària sanitat van permetre una maduració òptima i obtenir, així, vins ben estructurats, amb molt bona riquesa aromàtica i d'alta graduació.

2006

La falta de pluja durant l'estiu va fer avançar la collita amb una bona maduració alcohòlica, però una maduració fenòlica irregular. Les pluges de final d'estiu van fer que les varietats tardanes maduressin lentament i que n'augmentés la qualitat, però amb una sanitat més estàndard.



2007

Estiu molt sec amb temperatures anormalment fresques. L'alt contrast tèrmic entre dia i nit va produir una verema avançada, sana i curta. Molt aromàtica i de maduracions gairebé ideals, amb vins molt estructurats.

2008

Hivern anormalment sec, seguit d'una primavera molt plujosa. L'estiu amb poques hores de sol i temperatures suaus i una tardor amb pluja abundosa van comportar un retard important en la maduració i, de retruc, acideses altes, graduacions moderades i un estat sanitari desigual segons les varietats.

2009

Anyada molt semblant a la del 2006. L'estiu sec i calorós va fer avançar la collita i va comportar una maduració alcohòlica sobtada. La pluja de la tardor va fer madurar els negres de manera més lenta i irregular. Verema de graduacions alcohòliques altes i riquesa aromàtica moderada.

2010

Després d'un hivern plujós i fred amb fins i tot un dia extraordinari de neu poc comú a la zona del Maresme, aquest any les vinyes van començar a brotar més tard que no és habitual, però amb un gran vigor fruit de la humitat acumulada al sòl. La primavera plujosa va dificultar les tasques de control de malalties fúngiques al camp, però alhora va permetre obtenir més superfície foliar per quilo de raïm i millorar, així, la maduració. L'estiu, amb temperatures suaus, va fer que la maduració fos lenta amb un començament de verema a mitjan mes d'agost que es va allargar fins al final de l'octubre. Els

controls de maduració diaris per a cadascuna de les varietats van permetre veremar-les en el seu moment òptim, procurant de buscar el grau i l'acidesa adequats per elaborar personalitzadament els vins i caves; sempre a mà i amb una tria eficaç dels raïms, tant a la vinya com al celler.

L'elaboració dels nostres vins es va dur a terme amb fermentacions separades per a cada varietat en dipòsits d'acer inoxidable i barriques.

Gràcies a la maduració més lenta d'aquest any, les varietats blanques com chardonnay, pansa blanca i sauvignon blanc van donar vins blancs molt aromàtics, però sense perdre l'estructura. Respecte a les varietats negres, van ésser més irregulars tot i que es van obtenir vins molt aptes per a criances.

2011

Una primavera molt plujosa va fer que els ceps tinguessin un vigor extraordinari i produccions lleugerament superiors a les de la collita del 2010.

La falta de pluja durant el mes de setembre va comportar una maduració sobtada del raïm. A conseqüència, la verema va ser ràpida, amb raïms de bona maduració, però aromàticament més irregular.

2012

Anyada molt semblant a la del 2003, molt marcada per la falta de pluja durant el període vegetatiu. Les altes temperatures durant la maduració van implicar una ràpida maduració de totes les varietats i, en definitiva, una verema molt concentrada i extraordinàriament sana. La pluja de mitjan setembre va aturar la maduració i això es va traduir en una millor maduració de les varietats negres.





**ASSESSORAMENT
I GESTIÓ PATRIMONIAL:
IMMOBILIARI, LEGAL
I FINANCER**

Comercialització d'immobles

Administració de propietat horitzontal
(comunitats de propietaris)

Administració de propietat vertical
(lloguer)

Serveis Legals:
Fiscal, Mercantil, Immobiliari, Civil, Procesal

Assesorament Financer i Patrimonial
Per a inversor i per a empreses

MASIFILL
PATRIMONIA 

BARCELONA
Via Augusta, 118 Baixos
08006 Barcelona
Telf: 932 388 354

BARCELONA
Fontanella, 17 Pral.
08010 Barcelona
Telf: 933 170 812

ALELLA
Balmes, 7 Baixos
08328 Alella (Barcelona)
Telf: 935 555 666

www.masifillpatrimonia.com



 **Pneumàtics Hnos. Rojas**



Tenim cura de la salut del vostre vehicle perquè el conduïu amb seguretat

- Alineació de direcció electrònica
 - Suspensions i frens
- Pneumàtics d'importació i nacionals
 - Pneumàtics de moto
 - Olis
 - Llandes d'aliatge lleuger
- Donem servei a tots els rentings
 - Reparació de llandes

Aragó, 138 · 08011 Barcelona · Tel. 93 453 37 32 · rojas@grupo-driver.com

3^a FIRA del LLAMINER

5 i 6
d'OCTUBRE
VILANOVA del VALLÈS

FIRA DEL LLAMINER



Organitza:



XaleM
fires, mercats i més...

Col·labora:



Ajuntament de
Vilanova del Vallès



El Vallès Oriental
Consell Comarcal



A-DO
Denominació d'Origen Alella



Marc Barranco

Nit de glòria

L'escriptor i periodista evoca les vicissituds d'un sopar amb Nèstor Luján al Via Veneto fa més de vint anys, on el gastrònom presentava la seva novel·la *Les tres glòries* (Edicions La Campana). Luján va oferir una selecció de vins de Chablis, de la Borgonya, d'Alsàcia... "Mig milió de pessetes invertides a representar una autèntica nit de glòria", diu Vallbona

TEXT: RAFAEL VALLBONA / FOTOS: EDICIONS LA CAMPANA

Al final de novembre del 1992 vaig rebre a la redacció de l'Observador un paquet d'Edicions La Campana. Contenia dos llibres i una nota de l'editora, la Isabel Martí: "Amic Rafael. T'envio els llibres corresponents al dinar de presentació del divendres dia 27, col·lecció *Terres i gent*, i a un sopar al Via Veneto el dimarts dia 1, on presentarem *Les tres glòries*. Us hi esperem." Vaig enviar el redactor de llibres al dinar i em vaig reservar el sopar per a mi.

La novel·la recreava un viatge que havia fet el 1961 a la Borgonya convidat a les Tres Glorioses Jornades del Vi

A més de la revolució que, el 1830, va fer caure Carles X del tron de França en favor del seu cosí i duc d'Orleans Lluís Felip, que va ser rei dels francesos, no pas de França, el que sabia jo de *Les tres glòries* era que es tractava de la primera novel·la

d'en Nèstor Luján situada en l'època contemporània i amb la qual havia guanyat el premi Pere Quart d'humor i sàtira pocs mesos abans.

Un temps abans l'Enric Canals, director del diari on jo feia de redactor en cap de cultura, televisió, farmàcies de guàrdia i anuncis de prostitució, m'havia presentat en Nèstor Luján al seu despatx. Vam xerrar una bona estona de les mil coses plaents de la vida. Més que una conversa, va ser un monòleg afable i distès en el qual vaig intentar aprendre alguna cosa de l'enorme saviesa que en Luján repartia amb generositat i, molt de tant en tant, deixar anar alguna idea com menys estúpida millor sobre art, llibres, menjar, beure, periodisme i esports, alguns dels nombrosos temes dels quals, ell, en sabia un niu. Poc abans d'acomiarar-nos em va fer un comentari definitiu: "Vallbona, hi ha una cosa que no entenc de vos. Com és que, essent un jove tan intel·ligent, podeu ser aficionat a anar amb bicicleta? És un esport absurd. A les pujades el ciclista ha de carregar amb el seu pes i el de la màquina. Us imagineu els genets del Grand National carregant-se a l'espat-

lla els cavalls quan arriben als obstacles?" Tot i la cara que em va quedar, en Luján va semblar satisfet d'haver-me conegut. I devia continuar essent així si em convidava a sopar.

En Josep Monge, xef del Via Veneto, va obrir un Chablis com un fil d'or vist a contrallum quan l'abocava a la copa

Era una cita d'horari europeu, cosa sempre agraïda. En un menjador privat del Via Veneto ens vam reunir una petita colla on hi havia l'Agustí Pons, en Josep M. Espinàs, la Isabel Martí, la Guillermina Botaya, en Carles Singla, la Patricia Gabancho, en Joan Perucho, en Pere Tió, l'Ignasi Riera, en Lluís Bonada i potser algú més que no recordo, però no gaires més. En Nèstor presidia la taula i al seu costat tenia una pissarra de Velleda damunt d'un cavallet.

La novel·la guardonada era la recreació d'un viatge que ell

i un amic seu havien fet l'any 1961 a la Borgonya, on havien estat convidats a participar en les Tres Glorioses Jornades del Vi, una trilogia de sopars regats amb vi de la terra on la camaraderia, la intel·ligència i la libació van contagiar aquells joves d'esperit lliberal que vivien en un país malhumorat, gris i bevedor d'aigua de litines. Irònicament, la festa es va batejar amb el nom de la revolució, cosa que diu molt de l'esperit que va inspirar els amics de La Confrérie des Chevaliers du Tastevin, ànimes d'un ritual que tant pretenia recordar Molière i Rabelais com difondre els vins de la regió.

Més de trenta anys després en Nèstor Luján aquella nit estava disposat a reproduir l'aire i l'ànim d'aquelles vigoroses jornades de joventut. Amb la meitat de la dotació del premi, i sense el vell Dauphine del primer viatge, això sí que no, va refer la ruta carregant caixes de vi aquí i allà: Chablis Geisweiler del 1986, Aloxe-Corton del 1984 i Echézeaux del 1977, de les caves de l'Hôtel de la Poste, Grands Vins Chevillot, Nuits-Saint Georges del 1987, de Moillard, Alsace Léon Bayer Gewurztraminer

Del 4 al 27 d'octubre

XVIII Jornades Gastronòmiques

Calamarenyes

al Maresme 2013

BCN+ Costa Barcelona

Arenys de Mar Montgat
Argentona Sant Cebrià de Vallalta
Cabriels Sant Iscle de Vallalta
Caldes d'Estrac Teià
Canet de Mar Vilassar de Mar
Mataró

Informació i menús a
www.costadebarcelonamaresme.cat
Tel. 93 741 11 61

Troba'ns a facebook:
Costa de Barcelona - Maresme

Seguiu-nos a twitter:
@CostaBcnMaresme

del 1989 i marc de Bourgogne del Domaine du Château de Be-aune, de Bouchard Père et Fils. En total, mig milió de pessetes invertides a representar una autèntica nit de glòria amb la seva pròpia confraria de bevedors. Amb cada plat beuriem un vi i, un cop tastat, ell ens explicaria, retolador en mà, on era situat el domini i a quina denominació corresponia.

Per si algú dubtava de l'excel·lència de la convocatòria, amb el primer plat, ostres i cloïsses vives, l'amfitrió va fer una declaració de principis. En Josep Monge, xef del Via Veneto, va obrir un Chablis com un fil d'or vist a contrallum quan l'abocava a la copa. En Luján se'l va mirar, el va decantar amb delicadesa, el va tastar i va perdre la mirada un instant en l'horitzó color pastel de les parets: "Llençin tota la caixa, Monge, s'ha fet malbé amb el viatge."

Va ser ell mateix qui va trencar el silenci cru que s'havia apoderat de la resta de confreres: "Aquestes coses passen. Fa alguns anys el baró de Rothschild em va convidar al casament d'una seva filla. Abans de seure a dinar em va demanar que l'acompanyés al celler del castell. Tenia unes ampolles d'un vi antiquíssim d'una de les millors collites de la història. Havia promès que les obriria el dia del casori de la noia i em demanava que el tastés per donar-li la meua opinió. Va obrir una de les ampolles, la va deixar respirar i, amb tot cerimonial, me'n va servir una copa. Jo vaig seguir tot el protocol amb la màxima prosopopeia i, finalment, vaig fer-ne un glop, me'l vaig passejar per totes les pupil·les gustatives i el vaig escopir: era pura tinta xinesa."



Però, dit això, els cambrers van servir un vi blanc amb un record d'ametlles verdes al paladar que va seduir els comensals i les truites de ceps i tòfones, el llom de llebre rostit amb salsa de gerds i els formatges Époisses de Bourgogne i Bleu de Bresse que també havia portat de França van anar fent coixí a negres primers crus i grans crus que, convenientment explicats pel mestre, interpretaven en l'esperit d'aquells alegres acòlits una simfonia de sabors, olors i lluminositats que empenyia tothom a xerrar, riure i elevar sense aturador l'esperit de camaraderia sorgit en aquella taula a la fita més alta de la condició humana.

Luján: "Fa alguns anys el baró de Rothschild em va convidar al casament d'una seva filla. Abans de seure a dinar em va demanar que l'acompanyés al celler del castell"

La confraria d'aquella nit de glòria va acabar entonant cuplets eròtics del segle XVII que el mateix Nèstor cantava amb la seva peculiar veu ben poc liceística. I, lògicament, ningú no volia desentonar, perquè tots sabíem que, d'aquell extraordinari ritual de llibertat, en sortiríem fruit una mica més de la vida; com els amics de la novel·la aquell ja llunyà 1961. ●

Un vi diferent que no et deixarà indiferent

www.serraladademarina.com
Agricultura, 34
Martorelles
Tel. 93 570 45 34



A l'altra banda de la muntanya...

ALTRABANDA

El celler de Martorelles



Homs

www.materialshoms.cat

materials per a la decoració



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

■ GEBERIT

BOSCH

Ritmonio

CATALANO



GRUPO BREDA

BOSSINI
CRISTINA



Fugar
CHIMENEAS

APAVISIA
PORCELANATO

ARMADUCH

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

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

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



BALLS DE SALÓ, SALSA, TANGO ARGENTÍ, JAZZ, FUNKY, GAC, CONTEMPORANI, BALL ESPORTIU, BALLET, HIP-HOP, SEVILLANES, MUAY-THAI, BALLS TROPICALS, FLAMENC, SOUL, PILATES, COUNTRY, COMPETICIÓ, FITNESS, SPINNING, TEATRE, BATUKA, BANGHARA, POP, MUSICALS, POPPING, AEROBIC, MANTENIMENT FEMENÍ, LINE DANCE, CURSOS PROFESSIONALS DE DANSA CLASICA I ESPORTIVA, STAGE D'ESTIU...

PRIMER CLUB DE BALL
ESPORTIU DEL MARESME

ENTRENAMENTS DE BALL
BOTIGA I COMPLEMENTS
CAFETERIA
SALA DE BALL I FESTES
AMPLIES INSTAL·LACIONS
SALA DE FITNESS
CLUB SOCIAL
FACIL APARCAMENT

ESCOLA DE BALL



pasbàsic

www.PASBASIC.com

93 540 85 84

El Masnou - 08320

C/Industria, 32

(Pol.Ind.La Bobila)



Campanya del Servei Català de Trànsit

El Servei Català de Trànsit inicia la nova campanya per prevenir accidents a la carretera amb el lema "Podem evitar-ho". Una campanya impactant basada en diferents testimonis, tots casos reals que han patit algun tipus d'accident de trànsit que els ha marcat de per vida.

Redacció
Barcelona

Malauradament, ningú està exempt dels perills de la carretera. En qüestió de segons, un accident pot capgirar per complet la vida de moltes persones. És per això que, amb l'objectiu de reduir el nombre d'accidents viaris, el Servei Català de Trànsit promou la campanya 'Podem evitar-ho'. El projecte, basat en històries de testimonis reals, vol conscienciar a la població sobre la importància de prendre les màximes precaucions al volant.

Testimonis reals expliquen directament a càmera com un accident els va canviar la vida

La campanya està centrada en les històries personals de vuit casos diferents. O potser no tant. Tots ells tenen una cosa en comú: un accident de trànsit els va canviar totalment la vida. Però no només l'accidentat pateix les conseqüències de la tragèdia. Sinó que, al darrere, hi ha familiars i persones properes que viuen l'accident gairebé amb la mateixa intensitat. És per això que 'Podem evitar-ho' també contempla la perspectiva de testimonis indirectes que expliquen les seves vivències des d'un altre punt de vista.

Testimonis

De ben segur que ni el Josep Roca, l'Albert Quiles, el Jordi Casellas o la Mireia Sanz eren conscients de què difícilment tornarien a caminar. Tots ells han estat víctimes de les pitjors conseqüències que pot comportar un accident a la carretera: la paraplegia, el traumatisme cranioencefàlic i, en algun cas, també la mort d'algun acompanyant.

No obstant, encara que ells se'n emporten la pitjor part, no són els únics afectats en un accident. A banda, hi ha tot el col·lectiu de familiars que també en pateix les

"Podem evitar-ho" Que hi hagi accidents a la carretera

El Servei Català de Trànsit inverteix en la prevenció d'accidents engegant una campanya de sensibilització viària que compta amb testimonis reals

La campanya es difon a través de televisió, ràdio, sales de cinema i en format pre-roll a Internet

També es poden visionar les històries impactants d'aquests vuit testimonis a través del web: www.gencat.cat/transitzo13/

Vuit dels testimonis i les conseqüències del seu accident

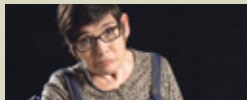
ENRIQUE QUILES



Va perdre el fill i la jove en un accident de trànsit i el seu nét de 2 anys va resultar greument ferit.

“T'ha canviat la vida per complet.”

MIREIA SÁNCHEZ



Va patir un accident de moto als 18 anys.
Lesió: traumatisme cranioencefàlic.

“Siento rabia, por lo que era y cómo acabé.”

MONTSE MONTAL



La mare de la Montse va morir atropellada per un cotxe en un pas de vianants als 58 anys.

“Que marxin així, en un instant, és molt injust.”

FAMÍLIA CASELLAS



Els fills del Jordi i la Joana van tenir un accident. El petit va morir i el gran va patir seqüeles irreversibles.

“Això de sóc feliç ja no ho puc dir, perquè ja no ho seré mai.”

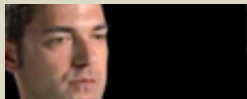
ALBERT QUILES



Va patir un accident de cotxe als 2 anys.
Lesió: traumatisme cranioencefàlic.

“els meus pares van morir per culpa d'un cotxe que anava contra direcció”

JORDI CASELLAS



Va patir un accident de cotxe als 26 anys.
Lesió: traumatisme cranioencefàlic.

“jo vaig ser el que vaig tenir menys culpa perquè no conduïa”

MIREIA SANZ



Va patir un accident de moto als 25 anys.
Lesió: paraplegia.

“la meua vida es va quedar a l'asfalt amb 25 anys”

JOSEP ROCA



Atropellat per un cotxe als 38 anys.
Lesió: tetraplegia.

“surts de l'hospital amb una tetraplegia i condemnat tota la vida a una cadira de rodes”

conseqüències i ha d'assumir nous canvis en la dinàmica de les seves vides. “Perdre un fill et

canvia la vida per complet”. El fill de la família Casellas va morir a la carretera, com el de l'Enrique

Quiles, qui també va perdre a la seva jove. Igual que la mare de la Montse Montal que va morir

atropellada, i la Mireia Sánchez i la seva germana, que va patir un accident de moto. Persones que han de dedicar part de la seva vida a l'atenció de l'afectat o, fins i tot, superar-ne la mort.

Responsabilitat

“Mira com estic, perquè a tu també et pot passar”. En el moment en què posem un peu a la carretera, tots passem a ser responsables de la situació. Una situació que requereix de la màxima concentració i prudència. La responsabilitat mai desapareix. Tant si tenim el peu sobre l'accelerador com si anem de copilot. “Els meus pares van morir per culpa d'un cotxe que anava en contra direcció”, explica Albert Quiles, que pateix un traumatisme cranioencefàlic.

Hi ha casos en què no se sap qui pot sortir-ne malparat o qui n'és el culpable. És per això que no hi ha distracció que valgui, la responsabilitat és de tots.

A més, com demostren algunes de les històries, els familiars també són víctimes indirectes dels accidents. “Això de què sóc feliç ja no ho puc dir, perquè ja no ho seré mai”, afirma la família Casellas, després d'haver perdut el seu fill.

Conscienciar

La campanya vol fer reflexionar sobre els perills que hi ha a la carretera

Sensibilització

“El temps ho cura tot: no, el temps no ho cura tot, el temps et deixa una cicatriu”. Amb vuit testimonis diferents com a protagonistes principals, la campanya pretén sensibilitzar sobre com un sol instant pot tenir efectes irreversibles per tota la vida.

“Podem evitar-ho” vol aconseguir l'impacte amb l'espectador i s'espera que, amb declaracions i vivències de testimonis reals i directes, el missatge pugui arribar millor. És qüestió d'unir esforços per fer de la carretera un entorn més segur, on tothom prengui consciència del perill que pot arribar a suposar. A la carretera, amb els cinc sentits.

T'agrada la campanya: “Podem evitar-ho”

Dóna'ns la teua opinió a: premsasct@gencat.cat

(Re)descobrir la garrofa

Energètica i nutritiva, la garrofa se sol relacionar amb l'alimentació animal. Després de dècades de regressió i d'oblit, aquest cultiu mil·lenari i endèmic de la riba mediterrània torna a l'actualitat i es reivindica com un aliment natural, local i sa

TEXT: DAVID ROMAN



De vegades les circumstàncies arraconen productes i aliments i els condemna injustament a l'oblit. És el cas de la garrofa, antany habitual al litoral i actualment per a molta gent una autèntica desconeguda. Sembla que aquesta situació canviarà o, com a mínim, hi ha qui treballa en aquesta direcció, promovent la introducció d'aquest llegum a la cuina mitjançant un discurs travat

Arbre generós i sofer, la fulla perenne del garrofer garanteix ombra tot l'any

sòlidament que uneix gastronomia, territori i paisatge. Productors, empreses transformadores, cuiners i consumidors tenen a les mans la possibilitat de redescobrir un fruit que, rere un aspecte pobre i auster, amaga un potencial culinari notable.

Originari del golf Pèrsic, els fenicis van difondre el garrofer a tota la costa mediterrània. Adaptat als climes càlids i de baixa pluviometria, poc amic del fred, el garrofer té en el litoral el seu hàbitat natural i rarament el trobem a més de trenta quilòmetres de la costa. Com deia Josep Pla, "és un arbre que per viure bé ha de veure el mar". A l'interior i l'obac, la presència del garrofer hi és testimonial.

Arbre generós i sofer, present habitualment als trossos a tocar de les casetes, la fulla perenne del garrofer garanteix ombra tot l'any. I no sols presta humil servei a pagès: a ciutat s'utilitza també amb finalitats ornamentals per motius estètics (la subtil caiguda de les branques, els pomells de fulles d'un verd intens) i pràctics (és un arbre molt resistent a la sequera i que requereix poc manteniment). Pagesos i urbanites recalitrants, tothom gaudeix en algun moment de l'ombra que brinda el garrofer i de l'aroma delicada i dolça que desprenen els fruits madurs a l'estiu.

Per a bípedes i quadrípedes

Si bé l'aromàtica i humil garrofa és poc present a la cuina actual, es manté en boca de tothom mercès a una dita tan popular i nostrada com és *guanyar-se les garrofes*. Una expressió que sembla tenir l'origen a

pagès, quan els animals de tir eren una eina laboral i domèstica imprescindible. Després d'un esforç intens, un parell de quilos de garrofes, digestives i carregades de sucre, els reconstituïa i n'accelerava la recuperació per poder continuar la feina. Després de treballar, doncs, les bèsties es guanyaven les garrofes.

A més de l'ús tradicional com a aliment per al bestiar, l'home també ha consumit aquesta beina dolcenca i en queda constància escrita ja a l'antic Egipte, on l'escriptura jeroglífica vinculava el dibuix d'una garrofa amb el concepte *dolç*. En èpoques més recents, quan la canya de sucre o la remolatxa eren poc habituals, la garrofa s'emprava en l'elaboració de dolços i begudes, tot i que la finalitat més popular relacionada amb el consum humà va ser l'elaboració de succedani de xocolata, prou popular a l'Espanya de la postguerra. La desaparició de la tracció animal de les explotacions agràries per efecte de la revolució industrial i la mecanització del camp causa-

Etimologia i polisèmia garrofares

L'entorn de la garrofa i la tradició oral han originat mots i significats diversos: hi ha llocs de la geografia catalana on una garrofa és una *mentida* ("no diguis garrofes!") i aquell qui acostuma a dir-ne sol és ser qualificat de *garrofa*. Hi ha qui quan parla d'una *garrofada* no es refereix a una acumulació de garrofes, sinó a un mot vulgar o incorrecte. *Garrafal* fa referència a un error gran i difícil de pair, com un fruit de baixa qualitat o garrafal, mot derivat de *garrofa*.

ren la decadència de l'humil garrofer i el seu fruit. La forta pressió urbanística sobre el litoral i, més recentment, el descens del



preu en el mercat han agreujat la regressió d'aquest cultiu, antigament comú, però cada vegada més car de veure.

Se n'aprofita tot

El cicle de creixement de la garrofa és singularment llarg: el garrofer floreix al juny i el fruit madura passat més d'un any. Ja ho diu la dita: "Al juliol, la garrofa porta dol." I és precisament llavors quan les beines canvien de color i passen del verd clar al marró. Depenent del clima, la collita sol fer-se entre l'agost i el setembre, quan a l'arbre conviuen flors amb fruits en maduració. I per evitar malmetre les flors, la recol·lecció s'acostuma a fer manualment, collint el fruit madur de terra prèviament aplanat. El processament de la garrofa és senzill i combina unes quantes fases de mòlta i garbellament, mitjançant les quals se separa la llavor de la beina. Energètica i saborosa, la polpa trossegada es destina a l'alimentació animal, normalment per millorar la palatabilitat (el gust) de pinsos compostos. De la llavor o garrofi, se n'obté una farina emprada com a espessidor i gelificant (denominat E-410), present en multitud de productes de la indústria alimentària, especialment salses i gelats.

La fracció de la garrofa destinada al consum humà prové de moldre finament la polpa torrada fins a obtenir-ne una farina de gra finíssim, de color marró vermellós i de gust lleugerament dolcenc. A

diferència d'uns altres països amb més tradició en el consum de productes naturals, al Principat tan sols un 1% escàs de la producció té aquesta finalitat. S'empra principalment com a substitut del cacau, saludable i de proximitat, en dolços o en preparats per esmorzar.

Lliure de greixos i substàncies excitants, rica en sucres naturals, la farina de garrofa torrada és un aliment recomanable per al consum de petits i grans i aporta quantitats importants de fibra, calci, ferro i vitamines.

Mont-roig del Camp, epicentre garrofaire

L'Estat espanyol és el principal productor mundial de garrofes. La costa del País Valencià en concentra la major part de la producció, mentre que a Catalunya l'activitat garrofera se centra en la costa sud de l'àrea de Tarragona, amb l'epicentre localitzat a Mont-roig del Camp.

És en aquest municipi del Baix Camp on s'establí el 1989 Comercial Garrofa, una cooperativa de segon grau dedicada a la producció, el processament i la comercialització de la garrofa i derivats. La formen vint-i-una cooperatives agrícoles distribuïdes pel litoral, la collita de les quals suma una mitjana superior a les quatre mil tones, el 20% de la producció total catalana. A més de l'activitat agrícola i productiva, la cooperativa impulsa iniciatives de promoció de la garrofa destinades a millorar-ne la imatge i que, a poc a poc, van donant fruits. Precisament per tractar-se d'un país productor, a casa nostra la tasca divulgativa és especialment complexa perquè el consumidor relaciona la garrofa amb l'aliment destinat al bestiar, i això crea un rebuig inicial que costa de vèncer.

De menystinguda a reivindicada

Coriàcia i irregular, eixuta, més ganxuda o menys, la garrofa pot semblar poc afavorida especialment si prenem com a mesura els cànons de bellesa hortofructícola actuals, tan tendents a idealitzar productes

regulars, simètrics, turgents i immaculats. Al segle XIII, Ramon Llull, a l'obra *Arbre exemplifical*, hi reflexionava: "Digué la cirera a la garrofa que ella era torta i negra, i digué la garrofa a la cirera que ella era prest podrida." Però les virtuts que traspuen de la lúcida observació del savi mallorquí no s'han tingut en compte i, a la garrofa, li costa desprendre's d'estigmes pesants i encara avui a molts els remet a temps de pobresa i penúria, com també les guixes i més aliments de circumstàncies. Una cançó popular cantada per la quitxalla de Còrdova els anys 1940 n'és un exemple evident:

*Ay Pepito, que mala cara tienes.
Ay Pepito, que te vas a morir,
de comer harina de algarroba,
cáscaras de haba,
y bollos de maíz.*

Tot i la creu que encara arrossega la garrofa, sota una epidermis fosca i rebregada trobem una polpa consistent de dolçor terrosa, d'aroma suggerent i exòtica. Cal fer-hi una aproximació lliure de prejudicis per apreciar les virtuts d'aquest aliment amb un punt arcaic, que amb l'auge actual de les coses naturals sembla que a poc a poc guanya adeptes.

Com tot cultiu tradicional, el garrofer és un element més del paisatge, una consideració

que ha afavorit l'aparició d'activistes d'aquest llegum i que defensen la causa amb arguments tan objectius i convincents com són les evidents possibilitats gastronòmiques del producte. Més enllà del potencial culinari, i des d'un punt de vista més

Llull: "Digué la cirera a la garrofa que ella era torta i negra, i digué la garrofa a la cirera que ella era prest podrida."

ampli, el consum de garrofa n'afavoreix el cultiu, n'empodera els productors i, per tant, afavoreix el desenvolupament local i sostenible, com també la preservació del paisatge. Actualment, a la majoria de comerços d'alimentació natural és possible trobar-hi farina de garrofa torrada i al seu voltant han sorgit iniciatives ambicioses, com l'Associació EiG (Empresas Innovadoras de la Garrofa), que des del 2012 reuneix productors i empreses processadores i centra l'activitat en I+D+I aplicada a un cultiu antiquíssim, tan lligat a la Mediterrània com l'olivera i la figuera.



OP

La garrofa, negre sobre blanc

Probablement la proposta més remarcable en favor de la garrofa la trobem en el terreny literari, en forma de receptari. *La pastisseria i la cuina de la garrofa* (Onada Edicions, Benicarló, 2011) és un llibre cuinat amb col·laboradors de primera línia com el gastrònom Jaume Fàbrega (responsable d'una nutritiva introducció), Pau Peralta (fotografies a tot color) i el concurs de la Fundació Alícia, sempre disposada a innovar a través del patrimoni agroalimentari. Comercial Garrofa també ha col·laborat en aquesta

Sota una epidermis fosca i rebregada trobem una polpa consistent de dolçor terrosa, d'aroma suggerent i exòtica

obra coral, d'execució impecable, clàssica i transgressora, rigorosa i estimulante. Entre les vint-i-set receptes hi ha des de relectures de productes clàssics (quetxup de garrofa, brioix de garrofa, caragols amb salsa de garrofa...) a plats trencadors, imaginatius i nostrats, com és el cas del trifàsic de garrofa, civada i ratafia. Tot i el predomini de les postres (lògic, atesa la dolçor

del producte), aquest singular receptari és una mostra de la versatilitat de la humil, dolça i afortunadament reivindicada garrofa. Una iniciativa que és el resultat d'unir l'esforç de tots els sectors involucrats i d'empènyer en una mateixa direcció: obrir un merescut espai a la cuina per a la garrofa. Una mostra d'agraïment al garrofer rústic i generós, un arbre que demana poc i brinda aliment, ombra i una estampa inconfusible.

La regularitat en pes de la llavor de la garrofa va popularitzar-ne l'ús en un medi tan allunyat del rural com és la joieria. El garroff té un pes lleugerament inferior als 200 mil·ligrams i s'emprava com a mesura de pesatge dels metalls preciosos. El mot *quirat* (que actualment defineix el pes de les gemmes i la puresa dels metalls preciosos) deriva del mot grec antic *keration* (κεράτιον), a través de l'àrab *qirāt*, *garrofer*. Curiosa herència de l'ús d'una modesta llavor com a unitat de mesura de materials preciosos.

Popular i terrenal com un grapat de garrofes, Joan Serafi, *Pitarra*, va escriure una transgressora versió dels Pastorets el 1891, també anomenada *El bressol de Jesús* o *En Garrofa i en*

Pallanga. Les explicacions d'en Garrofa sobre la visita que ha fet a l'infern per explicar què hi ha vist solen fer-se servir per repassar l'actualitat social i política del moment. Són les anomenades *garrofes*, i a Berga cada any surten a concurs popular: quaranta-quatre quartetes heptasil·làbiques on els berguedans posen el seu enginy al servei de la lírica i l'actualitat.

Art modern i contemporani

No és estrany que la garrofa, terrenal i adusta, un xic malgibrada i nascuda d'un arbre vigorós i sofert, hagi despertat l'interès dels artistes. Un jove Joan Miró passà uns quants anys a Mont-roig del Camp recuperant-se d'una malaltia. Allí forjà una relació íntima amb el garrofer que el duria a declarar al documental D'un roig encès: Miró i Mont-roig (Martí Rom, 1979): "Quan viatjo duc sempre al maletí un sobre amb una garrofa de Mont-roig. Per mi això ha estat una força capital en la meua obra, mai no he perdut aquest contacte amb Mont-roig. M'ha donat una força d'arbre, no una força humana, sinó una gran potencialitat vegetal. Com d'un arbre..." Una mostra d'aquesta fructífera relació vital-vegetal és el garrofer de Mont-roig, que es trasplantà el 1975 al pati de llevant de la Fundació Miró de Barcelona.

També en l'àmbit de l'art contemporani trobem unes quantes referències a la garrofa en l'obra de Benet Rossell (Àger, 1937), artista multidisciplinari que sovint inclou llavors i fruits com a recurs artístic o eina argumental. Rossell gravà el vídeo *Karob way* (El camí de la garrofa) a Nova York el 1986, mentre feia una visita per la ciutat tocat amb un barret de vaquer i una garrofa a la mà, que va acabar enterrant en una de les illes de la ciutat. ●

L'algarroba americana

A Sud-amèrica hi ha uns quants tipus de garrofers. Es tracta, tot i pertànyer a la família de les fabàcies, d'arbres de gènere nadiu diferent del garrofer mediterrani. L'aspecte i la composició del fruit són semblants i per això els colonitzadors espanyols van batejar-los com a algarrobos. De les *algarrobos* del Perú, se'n fa l'apreciada *algarrobina*, un xarop reconstituent, ingredient imprescindible d'un còctel molt popular del mateix nom. De l'*algarroba* torrada, també se'n produeixen succedanis del cafè i el cacau, molt populars i apreciats. La poca exigència d'aquest arbre i la profunditat amb què clava les arrels a la terra el converteixen en una eina eficaç en la lluita contra la desertització. L'ús de la fusta per a finalitats diverses, els escassos recursos tècnics necessaris per processar el fruit i la possibilitat de comercialitzar-ne els derivats resultants en l'emergent mercat de productes naturals fa que en algunes zones l'*algarroba* sigui considerat una veritable eina de transformació social.



Receptes a base de garrofa

TEXT: GON RIVIÈRE / MARIDATGE: ROSA VILA / FOTOS: ÒSCAR PALLARÈS

Gon Rivière, cuiner del restaurant els Garrofers d'Alella, ens ofereix un primer, segon i postres, a més de la recepta del pa de garrofa. Cada plat va acompanyat d'un vi de la DO Alella, triat per la sommelier Rosa Vila

Coca de garrofes amb fetge gras, ceps, pernil ibèric i remolatxa

Tallem el fetge gras obrint-lo per la meitat. El desvenem i el tornem a deixar amb la forma inicial. Mullem el drap de cotó amb els alcohols i hi embolcallem el fetge d'ànec. Posem una capa de paper film a sobre d'una taula, hi aboquem a sobre la meitat de la sal, hi col·loquem el fetge embolicat, ho cobrim amb la resta de la sal i formem un paquet ben ajustat amb el paper film. Ho introduïm en una bossa de buit i hi apliquem el buit total. Ho reservem a la nevera durant dotze hores i després obrim la bossa, desemboliquem el fetge i el reservem ja sense el drap i ben net de sal.

Per a la coca, posem en un bol les farines amb un polsim de sal i pebre i la mantega tallada a dauets i ben freda. Treballem la barreja amb la punta dels dits fins que la mantega s'hi integri i no en quedi cap tros. Hi afegim l'aigua i lliguem la massa sense amassar-la. Formem una bola, la reservem tapada una hora a la nevera i després l'estirem formant quatre rectangles de mig centímetre de gruix. Els enforem dotze minuts a 190 graus i els reservem.

Per a la "duxelle", remullem durant tres hores els ceps en aigua a temperatura ambient. Piquem la ceba ben fina i la posem a coure lentament amb un raig d'oli, la mantega, sal i pebre. Quan hagi confitat bé (una hora més o menys), hi afegim els ceps escorreguts i picats ben fins. Ho continuem coent fins que el cep ja no faci olor de cru, i hi afegim la nata. Quan s'hagi reduït a la meitat, ho posem a punt de sal i pebre i ho reservem.

Rentem bé les remolatxes, els tallem la tija i les arrels i les col·loquem en una bossa de buit. Hi apliquem el buit total i les coem al forn de vapor o en un "roner" a 80 graus durant una hora. Després introduïm la bossa en un bany d'aigua i gel fins que es refredi bé. Les traiem tot seguit de la bossa, les netegem bé del seu propi suc i les tallem a rodanxes d'1 mm.

Superposant les rodanxes i retallant-ne els trossos sobrants, formem quatre rectangles de la mateixa mida que les coques i hi afegim generosament farina de garrofa.

Tallem el fetge d'ànec en vuit rectangles de mig centímetre de gruix i de la mateixa mida que les coques, i formem quatre sandvitxos posant el pernil ibèric a sobre de quatre talls, i cobrint-lo amb els quatre restants. Empolvorarem una fina capa de sucre sobre les quatre racions i ho caramel·litzarem amb un soplec.

Muntarem les coques posant-hi a sobre una capa de "duxelle" de ceps, després les remolatxes empolvorades de garrofa i finalment el fetge d'ànec amb pernil. Ho acabarem amb un cordó de porradell picat.



Ingredients

Per al fetge d'ànec:
1 fetge gras d'ànec d'uns 500 g
1 kg de sal
50 ml de Molt Dolç d'Alella
Vinícola, pansa blanca pasificada
Brandi
50 ml de brandi
50 ml de vi de Generós Sec
d'Alella Vinícola
1 drap de cotó

Per a la coca:
20 g de farina de garrofa
230 g de farina de blat
125 g de mantega
63 g d'aigua
Sal i pebre

Per a la "duxelle" de ceps:
1 kg de ceba de Figueres
30 g de ceps secs
50 g de mantega
100 ml de nata 35% m. g.
Sal, pebre i oli d'oliva

Per a la resta:
Manat de remolatxa
100 g d'encenalls de pernil ibèric
Farina de garrofa
Sucre
Porradell

Marfil Generós Semi (Alella Vinícola)

El fil conductor, des de l'elaboració del plat fins al final, quan ja el degustem, és la varietat de raïm pansa blanca en tres versions, les quals no estem acostumats a tastar.

Per a la "maceració" del fetge d'ànec farem servir els vins Molt Dolç i Generós Sec d'Alella Vinícola. I a l'hora de degustar el plat, prendrem el Generós Semi del mateix celler.

Us recomano que feu un exercici: mossegueu la coca i mastegueu-la un xic sense empassar-vos-la, afegiu-hi al mateix temps un glop de vi Generós Semi i barregeu-ho tot i cap endins. El contrast de la dolçor del Generós Semi amb les notes amargues del fetge és una harmonia perfecta!



Receptes a base de garrofa

Cuixa de porcell ibèric amb salsa de garrofes i vi DO Alella

Desossem les cuixes de porcell i les porcionem per treure'n les quatre racions. Preparem una salmorra amb l'aigua i la sal i hi deixem reposar el porcell durant una hora. Passat aquest temps, eixuguem la carn i la introduïm en una bossa de buit, hi apliquem el buit total i la coem en un forn de vapor o en un "roner" a 63 graus durant vint-i-quatre hores. Després ho refredem ràpidament i ho reservem.

Per al milfulls de patata, les pelem i tallem molt fines amb l'ajuda d'una talladora. Folrem un motllo de "plum-cake" amb paper film i hi anem intercalant capes de patata pintades amb la mantega clarificada. Cada quatre capes, ho salpebrem. Una vegada el motllo sigui ple, el tancarem amb el film i pressionarem bé perquè quedi ben comprimit. Ho coem una hora i mitja a 130 graus, ho refredem, ho desemmotllem i ho tallem a rodanxes de dos centímetres de gruix que daurarem en una paella amb una mica d'oli i molt a poc a poc per totes dues cares.

Les cebes tendres, les partirem longitudinalment i les daurarem per la part del tall, molt a poc a poc i tapades en una paella amb una mica d'oli, sal i pebre.

Per a la salsa, dissoldrem la pasta de garrofa al brou. A part, en un cassó, reduïrem el vi amb el sucre molt suaument fins que adquireixin una textura de xarop. Hi afegirem llavors la barreja de brou i garrofa i ho deixarem reduir novament fins que aconseguim prou densitat per napar la carn.

En el moment de servir escalfarem els talls de porcell en un bany maria a 60 graus durant trenta minuts, els traurem de la bossa i en daurarem la pell en una paella a foc suau. Ho emplatarem tot amb el milfulls i la ceba tendra a un costat, el porcell amb la pell cruixent ben visible i una bona quantitat de salsa.



Ingredients

- | | |
|--|--|
| 2 cuixes de porcell ibèric | 500 ml de brou de carn fosc i saborós |
| 2 l aigua | 200 ml de vi negre Serralada de Marina 93 Ceps |
| 200 g de sal | 25 g de sucre |
| 2 kg de patata nova | Sal i pebre |
| 200 g de mantega clarificada | |
| Manat de cebes tendres petites | |
| 30 g de pasta de garrofa (tipus carobella) | |

Serralada de Marina 93 Ceps (Altrabanda)

El mateix vi que fa servir el xef per cuinar la salsa de garrofa és el que assaborirem. Un vi potent, aromàtic, ampli i estructurat, llarg en aromes de fruita vermella, ens recorda la cirera d'arboç. El fil conductor d'aquest plat serà el vi, que ens portarà a través de la salsa de garrofa fins a la nostra destinació final, que és la cuixa de porcell.



Unes varietats Un sol Un clima i la mar Mediterrània

Un terrer únic, uns vins excel·lents

CONSELL REGULADOR DE LA DO ALELLA ALELLA

Pa de garrofa, canyella i ametlles

Barregem les dues farines, la sal i l'aigua i ho amassem durant deu minuts a l'amassadora. Hi afegim el llevat que haurem dissolt en els 20 g d'aigua. Continuem amassant fins que el llevat s'integri del tot i la massa sigui ben llista. Formem una bola, la col·loquem a dins d'un bol gros i enfarinat i ho deixem fermentar durant una hora a 27 o 30 graus i a un 80% d'humitat. Passat aquest temps trenquem la fermentació i estirem la massa formant un rectangle. El pintem amb els 20 g de mantega pomada amb l'ajuda d'un pinzell, i hi escampem una capa fina de canyella en pols i l'ametlla picada. Ho enrotllem provant que quedi ben ajustat i ho tallem en porcions d'uns 50 g. Col·loquem les porcions en una safata ben enfarinada i ho tornem a fermentar a la mateixa temperatura i humitat, però aquesta vegada només trenta minuts. Escalfem el forn a 190 graus i hi coem els panets durant vint-i-cinc minuts amb un 20% d'humitat. Després els deixem refredar sobre una reixa i ja es podran menjar.



Ingredients

80 g de farina de garrofa
920 g de farina de blat
20 g de sal
40 g de llevat premsat

500 + 20 g d'aigua mineral
200 + 20 g de mantega
50 g d'ametlla picada
Canyella en pols

"Coulant" de xocolata i garrofa

Per a la "ganache", fem bullir la nata i l'aboquem ben calenta sobre la pasta de garrofa. Ho removem fins que sigui ben integrada i congelem la barreja en motllos de bombó.

Per a la massa, batem els ous amb el sucre fins que la barreja sigui blanca i esponjosa. Mentrestant fonem la mantega i la xocolata sense escalfar-ho gaire. Una vegada sigui tot fos i a temperatura ambient, ho barregem amb molta cura i moviments envoltants amb els ous i el sucre. Hi afegim la farina passada per un colador i amb els mateixos moviments. Passem la barreja a una mànega.

En un motllo rodó de mida adequada i folrat amb paper de forn, hi posem una capa de massa, una bola de ganache congelada ben centrada, omplim els laterals amb més massa i cobrim la bola, de manera que la ganache quedi "atrapada" per la massa. Ho deixem reposar deu minuts al congelador i ho coem al forn uns deu o dotze minuts més a 180 graus. Ho desemmotllem en calent i ho servim de seguida.



Ingredients

Per a la massa:
2 ous
100 g de sucre
100 g de cobertura de xocolata negra de qualitat
90 g de mantega
50 g de farina de blat

Per a la "ganache":
100 g de pasta de garrofa (tipus carobella)
100 g de nata 35% m. g.

Alta Alella Dolç Mataró

Per les aromes de fruita vermella com la cirera i la pruna negra, la varietat de raïm Mataró ens acompanyarà amb la seva frescor el bombó calent o "ganache" de garrofa. Aquest vi fa créixer les aromes de la farina de garrofa. Recordeu que un dels substituïts del cacau era la xocolata de garrofa.



Tren de rentar cotxes en tèxtil

11 boxes de rentar a pressió amb aigua calenta

Esbandit amb aigua osmotitzada, que no deixa taques de calç

**RENTAT
ALELLA**



22 aspiradors

Màquina neteja tapisseries

Complements per a la neteja interior del vostre vehicle

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



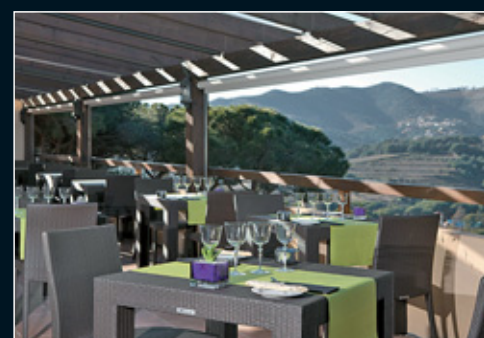
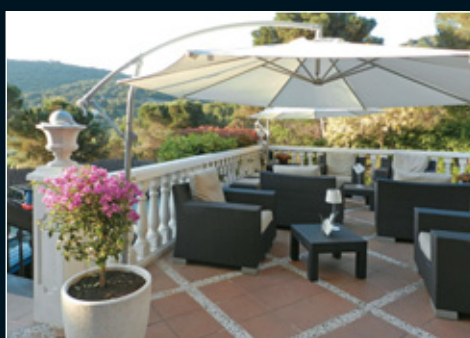
**BAR TERRASSA CHILL OUT
AMB VISTES**

**NOVA CARTA CHILLOUT
AMB GINTÒNICS, TAULES, TAPES...**

Nova carta del restaurant

- Menú laborable a 15€
- Menú gourmet a 25€
- Menú maridatge DO Alella a 30€
- Menú degustació ànec a 35€
- Menú de grups a partir de 35€

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



DOBLE ZEROO

Amb un concepte japonès innovador, Doble ZerOO, aposta per aconseguir l'harmonia perfecta entre l'elaboració de cadascun dels seus plats, conservant un estil, un disseny i una fusió de sabors única.



Restaurants:

DOBLE ZEROO (Born)
TOMOE by Doble ZerOO
DOBLE ZEROO MARESME

c/ Jaume Giralt, 53 - 93 315 17 44 - 08003 - Barcelona
c/ Sant Delfí, 11 - 93 211 98 69 - 08022 - Barcelona
c/ Buenos Aires, 22 - 93 555 85 99 - 08320 - El Masnou

SUSHI I TAPES EXÒTIQUES

verydelivery

**EL MILLOR SUSHI ARRIBA A BARCELONA I EL MARESME
... I TE'L PORTEM A CASA
SERVEI A DOMICILI - TAKE AWAY**



MIRA EL NOSTRE CATÀLEG A WWW.DOBLEZEROO.COM



Doble ZerOO
MILLOR SUSHI

Delivery Maresme

93 555 85 99

**ZONES
DELIVERY**

PREMIÀ DE MAR	BADALONA
PREMIA DEL DALT	TIANA
VILASSAR DE MAR	MONTGAT
VILASSAR DE DALT	ALELLA
CABRILS	EL MASNOU
CABRERA DE MAR	TEIÀ

Segueix-nos:



La història del celler de les Galeries Laietanes

Les pintures murals de Xavier Nogués que decoraven el celler de les Galeries Laietanes, una part exposades permanentment al MNAC, recorden l'existència d'aquest espai d'art, de cultura i de tertúlies de la Barcelona noucentista

TEXT: MONTSERRAT SERRA / FOTOS: JORDI CARREÑO



Diuen que el celler de les Galeries Laietanes va ser un dels espais de tertúlia i de cultura més significats de la Barcelona dels anys 1915 al 1918.

Diuem que el celler de les Galeries Laietanes va ser un dels espais de tertúlia i de cultura més significats de la Barcelona dels anys 1915 al 1918. Un dels més acollidors de la Barcelona noucentista. Diuen que el local, inconfusible gràcies als murals sobre el vi i el beure que va pintar Xavier Nogués, va ser per als noucentistes talment els Quadre Gats per als modernistes, de Cases, Rusiñol i del jove Picasso que el va internacionalitzar. Avui, el Quadre Gats forma part de l'imaginari col·lectiu, mentre que el celler de les Galeries Laietanes ja només es troba com un supervivent als llibres i a les parets del Museu Nacional d'Art de Catalunya.

Era el 1915 quan l'home de cultura i galerista Santiago Segura, obria les Galeries Laietanes a la Gran Via de les Corts Catalanes número 613 de Barcelona. Era una galeria d'art, amb un espai destinat a llibreria, on es podien trobar les revistes més destacades de l'època i també les més avantguardistes de tot arreu. El jove poeta Joan Salvat-Papasseit era l'encarregat i responsable de les edicions de llibres i publicacions que s'hi feien, perquè les Galeries Laietanes també feia funcions d'editorial i d'editora de revistes ben pròpies d'aquell moment, com *La Revista*, dirigida per Josep Maria López Picó, on col·laborava Carles Riba i Joan Folguera, i la *Revista Nova*, la revista *Vell i Nou*, i també les que feia pel seu compte però amb segell de les Laietanes Savat-Papasseit, com el full *Un enemic del poble*. Les Galeries Laietanes també eren la seu del grup Les Arts i els Artistes. Aquests intel·lectuals i artistes se solien reunir al fons de la sala, en un racó on hi havia una cambra fosca i petita, que els servia de despatx, i cada tarda hi feien una tertúlia. Puntualment hi acudia l'escultor Manolo Hugué, que baixava d'Arenys de Munt. Així ho explica Cecília Vidal, doctora en Belles Arts, en una monografia dedicada al pintor Xavier Nogués.

Poc després d'obrir les galeries, Santiago Segura va tenir la pensada de reunir



Santiago Segura, propietari del local, va encarregar la decoració de les parets del celler al pintor Xavier Nogués.

tota la tertúlia d'artistes, escriptors i periodistes en un espai més agradable, que també poguessin freqüentar els amics i clients de la casa, i on la barrila no destorbés ni espantés els altres clients. De manera que va pensar d'habilitar el soterrani de les galeries i convertir-lo en un celler, per a prendre vins i destil·lats i, ocasionalment, sopar-hi.

A les Galeries Laietanes, Xavier Nogués va fer un "monument" pictòric dedicat al vi i al beure

Santiago Segura va encarregar la decoració de les parets del celler al pintor Xavier Nogués. En aquella època, Nogués ja era conegut per les il·lustracions i ninots a la revista *Papitu* i en algunes altres com *D'Ací d'Allà*, *La Revista...*, i ja havia publicat *La*

Catalunya pintoresca amb textos de Francesc Pujols. Però aquests eren els seus primers murals (després en féu més, els del saló de la casa del col·leccionista Lluís Plandiura).

A les Galeries Laietanes Nogués va fer un "monument" pictòric dedicat al vi i al beure. El soterrani va prendre el nom de celler, però en l'època també es parlava de les caves de les Galeries Laietanes. Així les anomena Romà Jori, periodista i crític d'art, que en deixà un testimoni insuperable el 1916 a les pàgines de *Vell i Nou*, revista dirigida per ell i impulsada per Santiago Segura. L'article es va recollir en el catàleg de l'exposició sobre Xavier Nogués que el Museu d'Art Modern va dedicar al pintor el 1984.

Sobre les escenes dels murals del Nogués, Jori deia: "Allí hi és tot. La discussió a la taverna, amb els gestos, les actituds, el bracejar violentament, el cridar amb estridències. Allí hi ha la taula llarga de l'hostal, la taula de la comunitat. L'home que

sempre porta la batuta, que sempre porta la veu cantant, que sempre té raó; que aixeca el braç i aixeca la veu; i al seu davant el contradictor que no es deixa vèncer, que crida tan fort com l'altre, que també aixeca el braç; però que no arriba mai a portar ni la veu cantant ni la batuta. A darre d'ell, l'home que hi vol sempre intervenir; que mai no li deixen dir res [...]. Dret, a la punta del taulell, com indiferent a la discussió que cada dia sent i com vigilant un foc sagrat, l'hostaler, l'amo de la casa [...]. A l'altre extrem de la taula, lluny, l'home que escolta i que no beu i l'home que beu i no escolta. I l'escena de l'hostal és moguda, viva. Perquè aqueixa és la característica de totes les obres d'en Xavier Nogués: que viuen, que es mouen, que es belluguen, que tenen expressió."

Continua Jori: "En Nogués, que és un aiguader, ha fet l'al·legoria del borratxo. Ha tocat totes les tecles de l'home que beu. Ell ha posat una il·lustració a tot el que s'ha escrit sobre el beure. Els



En Nogués, ha tocat totes les tecles de l'home que beu. Ell ha posat una il·lustració a tot el que s'ha escrit sobre el beure.

raïm li ha donat motiu per a una decoració. [...] A la sala vermella s'ha fet, amb la pintura, la glorificació del vi. Tot és una raó per a beure... *Ergo bibamos.*"

La sala 68 del Museu Nacional d'Art de Catalunya mostra la major part de la pintura mural del celler

De les Galeries Laietanes avui només en queden fotografies que mostren l'empenta de l'establiment aquells primers anys: una del pintor Ramon Casas brindant amb uns quants amics, amb motiu de la inauguració de la seva exposició el 1916; o la famosa fotografia feta el 1917 als assistents del banquet ofert per les Galeries Laietanes en homenatge als pintors Maetzu, Iturrino i Picasso. En canvi, sí que es conserva la



pintura mural que va pintar Xavier Nogués a les parets del celler, exposada de fa una mica més d'un any a la col·lecció permanent del MNAC, a la sala 68.

Però com es van salvar les pintures? La cosa va anar així: Santiago Segura es va morir de sobte el 1918. Les galeries van continuar obertes, per bé que no amb la mateixa empenta, i Salvat-Papasseit, juntament amb el seu germà, van continuar portant la llibreria-editorial. Amb tot, poc temps després de la mort de Segura el celler es va tancar. La vídua, Maria Cladellas, va mantenir les galeries obertes fins al final de la guerra, tot i que a les dècades dels vint i trenta ja no tenien res a veure amb l'efervescència i la modernitat artística i cultural dels primers anys.

Cap al 1945, o una mica abans, va agafar el negoci Josep Gudiol i Ricart, que fou arquitecte i historiador de l'art, director de l'Institut Amatller, nebot de mossèn Gudiol (el creador del Museu Episcopal de Vic). La seva in-

tenció era dedicar les galeries a l'art d'avantguarda, dels joves pintors de la postguerra (Tàpies, Tharrats, Ponç...). En aquell moment, el celler era tancat i feia funcions de magatzem. Josep Gudiol encarregà al seu germà, Ramon Gudiol, que era restaurador,

També es conserven els vasos de vidre decorats per Nogués que es feien servir a l'establiment

d'arrencar les pintures murals, trenta-nou fragments en total, i restaurar-les.

El 4 d'octubre del 1947, la Sala Parés va posar les pintures a la venda. La major part dels plafons els va adquirir l'Ajuntament de Barcelona, que els va dipositar al Museu d'Art Modern, avui integrat al Museu Nacional d'Art de Catalunya (MNAC). El museu exposa de manera permanent bona part d'aquests murals i alguns vasos de vidre del celler, també decorats per Xavier Nogués. Els personatges que decoren els vasos són trets dels dibuixets que Nogués havia fet per il·lustrar la carta de vins del celler i que Santiago Segura va encarregar d'esaltar al foc damunt dels gots i les copes del servei de taula. La col·lecció completa de vidre es conserva al Museu de les Arts Decoratives. A més, un plafó dels murals es troba dipositat al Museu del Vi de Vilafranca, avui anomenat Vinseum, Museu de



les Cultures del Vi de Catalunya. La resta de fragments murals, com el plafó central i alguns personatges isolats, se'ls va quedar Josep Gudiol Ricart, i avui són propietat de la seva filla, la pintora Montserrat Gudiol, i algun altre particular.

Segons la cap de la col·lecció d'art modern del MNAC, Mercè Doñate, aquestes pintures són en certa manera atípiques pel període noucentista, tot i que en l'època convivia dues línies: d'una banda, la de Joaquim Sunyer influïda per Cézanne, i d'una altra, la del Feliu Elias, en la línia de la Nova Objectivitat alemanya. Tanmateix, Nogués feia un art més popular, que Doñate relaciona amb l'obra de l'escultor Manolo Hugué.

Segons Doñate, les pintures del celler de les Galeries Laietanes també són atípiques per la temàtica: "Nogués va utilitzar uns colors molt vius, amb molta gràcia, perquè era un soterrani, un espai fosc, i no hi devia haver obertures. Va pintar uns personatges deliciosos, amb la voluntat de fer del celler un lloc agradable i de convertir-lo en un espai d'homenatge al vi. Són personatges frescos, irònics, fets amb blaus i blancs, molt cordials." I acaba dient: "El celler de les Galeries Laietanes no va tenir el mateix ressò que Els Quatre Gats del període anterior, potser perquè era un espai privat, no hi podia entrar qui volgués, ni era a peu de carrer, ni va tenir un Picasso que hi donés la dimensió mítica."

Amb tot, Nogués fou un pintor de referència, respectat i admirat, en la Catalunya d'abans de la guerra. En són una mostra les paraules del filòsof Francesc Pujols, sobre el pintor i sobre els murals del celler: "Xavier Nogués no ha estat mai un caricaturista, com no ho van ser ni Goya (el dels *Caprichos*, *Desastres* i *Tauromàquia*) ni Toulouse-Lautrec ni Daumier ni Nonell. Sí que va ser un grandíssim humorista, amb un humor profund i tendre, d'un grotesc sublim ple de pietat."

I precisa, encara, Pujols: "Xavier Nogués va tenir sempre un aire alegre i jovial, sorneguer, d'home bondadós i optimista. Un aire de pagès ben menjat i ben begut, amic del porró i del picant. Aquest aire és tot el contrari d'un aire festiu. Així, la gran pintura mural de Xavier Nogués és solemne i grotesca, una tremenda negació d'allò festiu. Els plafons que va

Pujols: "Aquests plafons són un cant dionisiac a l'alegria esclatant del vi, a la profunda alegria del most pres a consciència."

pintar per als murs del celler de les Galeries Laietanes són un cant dionisiac a l'alegria esclatant del vi, a la profunda alegria del most pres a consciència." ●



Els personatges que decoren els vasos són trets dels dibuixets que Nogués havia fet per il·lustrar la carta de vins del celler.



dora



maria teresa



Teresa



patricia



david



martina



zobeida



roser



olga



Nòria

ELS ROSERS

d'ALELLA

"...tot l'equip de la Residència Els Rosers d'Alella us desitja una bona Verema 2011..."



Rafa



Josep M



isabel



mamen



regina



maria jose



Dra. Enriqueta



Nando



Jennifer



Yolanda



Visi



Carme

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

Avinguda dels Rosers, 40, Alella.

www.elsrosers.com
93.555.16.32
607.59.36.53

Espai Di.Vi

Enoteca - Celler



**Un espai únic,
una atmosfera encisadora**

- Celebracions privades. Esdeveniments exclusius
- Cocktails i presentacions
- Esdeveniments i trobades familiars i d'empresa
- Organització d'esdeveniments relacionats amb el món del vi: tastos, degustacions, maridatges, team-building...
- Sopars amb jazz en directe, sopars maridatge... i tot allò que imaginis!

Passeig Antoni Borrell, 1 · Alella · 93 555 28 84 · www.espaidivi.es

Masia Can Cabús

Restaurant de cuina catalana



Especialitat en carns a la brasa i productes de temporada

Divendres i dissabtes, sopars a la fresca.
Grans jardins i aparcament privat.
Ideal per a celebracions, empreses i grups.
Menús personalitzats.

Menú laborables.
Dijous, arròs caldós de marisc.

Sant Josep de Calassanç, 10 · Alella · 93 540 77 73 · www.cancabus.es · Dimarts tancat

Equilibri Natural
Centre de Bellesa i Teràpies

Quiromassatge
Flors de Bach
Reiki
Tractaments Facials i Corporals
Reflexologia Podal
Manicura i Pedicura

Carrer Àfrica número 5 · 08328 Alella
Telèfon 935 402 906 · equilibrinatural.com

Farmàcia Martínez Solé

Tenim menjar sense gluten

Properes guardies:
SETEMBRE: Dies 11, 14 i 15

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

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

 **ANJO**
Construccions Andreu i Pijoan SL

Rbla Àngel Guimerà 50
08328 Alella

tel 93 555 40 61
fax 93 540 06 86
info@anjoconstruccions.com

GUINALELLA
Restaurant

Vine a tastar la nova minicarta de tapes, "plattillos", amanides i barquetes!

LA MILLOR RELACIÓ QUALITAT-PREU D'ALELLA

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

 **Ferreteria Jordi**

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

www.ferreteriajordi.com



Cascos, guants, accessoris ...
VENDA I REPARACIÓ DE MOTOS I BICICLETES

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

 **PINTURA Decorativa, Façanes, Locals, habitatges...**

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

ESTANC ALELLA

Mòbil: 639.959.393
E-mail: estanc_alella@terra.es

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

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

 **coach2me**
Coaching - PNL - Mediació Executius & Particulars

- Outdoor Coaching
- Motivació - Time management
- Tallers de creixement personal

Ulla Oyrer · ulla@coach2me.es · C/ Comas, 4B · Tel. 93 01 30268



mecànica de l'automòbil

Folch i Torres, 9 · Alella · Tel. 93 555 93 19

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

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

Welcome to Verema

Reproduïm un fragment de la tesi doctoral de l'antropòleg Joan Ribas, *Welcome to Verema: procés de mercantilització de la tradició i el patrimoni. El cas de la DO Alella*. Hem triat un fragment que evoca la vida pagesa a Alella a mitjan segle passat. Ribas incorpora el testimoni directe d'alguns d'aquests pagesos i manté el seu dir, al marge de la normativa lingüística

TEXT: JOAN RIBAS

La vinya era el que donava sentit a l'economia pagesa. Era el centre en què se sustentava l'economia d'auto-suficiència de la major part de la gent. Tot i així, a vegades era possible continuar amb el cultiu de la vinya perquè els beneficis que es treien d'uns altres productes, com ara els pèsols, eren utilitzats per fer la verema següent. Sort en tenien, dels pèsols, com han comentat tots els informants.

«Fèiem sots per fer pèsols perquè a Alella es va guanyar les garrofes, que diem, amb pèsols i vi. I del vi, no te'n daven gaires cèntims, perquè d'una bóta de set cargues, te'n daven tres-centes pessetes, això era casi regalat! Sort que en aquell temps qui tenia tres-centes pessetes... Si l'anyada de pèsols anava malament, Alella anava escàs... perquè era la vida del poble.» (Jordi, vuitanta anys, 1926).

«Aquí a Alella es feien pèsols, i per Setmana Santa, sortien tonelades i tonelades de pèsols, cosa que s'ha de veure per creure-ho, però si preguntes a qualsevol vell, et dirà que en sortien tonelades i tonelades, que quan passava el dilluns de Pasqua ja no valia res el pèsol, i les vinyes trobaven l'abono que es posava en els pèsols, i per això hi havia unes vinyes tan bones a Alella.» (Cayetano, setanta-vuit anys, 1928).

Entre les vinyes s'han arribat a sembrar, pèsols, patates, mongetes i algunes hortalisses. A la vinya, també s'hi podien trobar ametllers, garrofers, oliveres i cirerers. De fet, la vinya era el nom amb què s'anomenava el tros de terra que es conrea. Així, doncs, era comú trobar



Joaquim Aymar, amb el seu mul, el Moro, al costat del camí de Tiana.

aquests arbres fruiters prop de la vinya, però separats dels ceps. A voltes, en una part de terra; unes altres, envoltant la vinya.

«No, abans haguessis trobat cols gegantes i coses així, pel bestiar i coses d'aquestes... Ho feien entremig dels ceps, feien cigrons, feien mongetes, més aviat cap als puestos cap avall dels torrents, que era més humit.» (Cayetano, setanta-vuit anys, 1928).

«Sí, aquesta que et dic de Can Coderch eren garrofers, garrofers i entremig dels garrofers hi havia la vinya, nosaltres collíem garrofes i el teu besavi ens les comprava, que tenia el magatzem allà a Ca la Lluca, i allà li portàvem els sacs, era el que pagava més aviat, amb el caliquenyo a la boca sempre. A més a més, a casa, a Coll de Bendrans teníem vint-i-cinc o trenta cirerers. Amb els cèntims de les cireres compràvem el sofre i coses així, els teníem per això, eh!» (Jordi, vuitanta anys, 1926).

El pagès típic

Tot i que ens seria molt difícil trobar algú que representés el pagès típic, sí que se'n poden enumerar uns atributs que, en certa manera, el qui viu de pagès reconeix com la millor situació que es pot tenir en una economia pagesa. Podríem dibuixar un pagès típic que respongués al pagès ideal d'Alella, amb plena autonomia. Hauria de ser un pagès que tingués terres en propietat, o bé amb capacitat d'arrendar terres dels altres. Les terres haurien de ser distribuïdes entre el pla i la muntanya. La seva producció hauria de ser diversificada, verdura, hortalisses, cereals, fruiters, llegums i fins i tot tenir alguns animals com conills, gallines, oques, porcs, cabres, ovelles. A les seves terres cal disposar de barraques de construcció de pedra o excavades a la terra, i de celler propi amb premsa i cub. Una diversitat de bótes, de mides diferents. La possibilitat de llogar mà d'obra. Disposar de

carro i bestiar de tir. Disposar de portadores. Tenir una xarxa establerta de clients per vendre els seus productes. Poder disposar d'una economia que permeti afrontar inversions en la millora de les labors.

No tothom podia completar les seves necessitats amb el que li oferia la terra i molt menys podien viure exclusivament del vi, per això molts combinaven la feina del camp durant els caps de setmana i durant la setmana treballaven a jornal per als altres, o en alguna fàbrica d'Alella o el Masnou. Ja cap als anys 1950, molts dels qui havien de continuar la tasca del pare a la vinya es decantaren pel sector de la construcció, com a paletes, manobres i constructors. Ajudaven en les tasques durant el cap de setmana.

«Quan vaig ser una mica estiradet ja vaig anar a treballar... La primera casa va ser Can Estela, allà em van treure la son... Vés rient tu! Es guanyava poc, amb la terra es guanyava poc i me'n vaig anar a fer de manobre, de manobre ja vaig passar a paleta, fins que vaig anar a treballar a Barcelona.» (Jordi, vuitanta anys, 1926)

«Treballàvem a jornal. Bueno, el meu pare havia treballat al Barnadas i en uns altres puestos, i al Marquès... Però bueno, és que aleshores a Alella hi havia els propietaris, però hi havia molta gent que feien de pagès, treballaven per al jornal i després, el dissabte, bueno el diumenge, la major... molta gent tenia una vinya amb dos, tres, quatre mil ceps i algú que tenia quatre cirerers i això es cuidava els diumenges al dematí.» (Josep, setanta-nou anys, 1927). ●

DEL LLIBRE "ALELLA RECULL D'IMATGES"



instal.lacions COVISA, s.l.
PROJECTES, INSTAL·LACIÓ I REPARACIÓ AIGUA, GAS
ELECTRICITAT I CALEFACCIÓ, RECS I PISCINES

Rambla Àngel Guimerà, 32
Telèfons: 93 555 18 71 - 93 555 50 20
Fax: 93 540 91 30 covisasl@covisasl.com



CENTRE DE BELLESA
Tècniques d'aprimament
Dietista i nutricionista

LPG + PRESSOTERÀPIA
ULTRACAVITACIÓ
MESOTERÀPIA
RADIOFREQUÈNCIA
FOTODEPILACIÓ
MANICURA I PEDICURA
MASSATGES TERAPÈUTICS

Rambla d'Àngel Guimerà, 26 · Tel. 93 555 85 33 · 08328 Alella

DemiPlié

Vestuari i complementos



Dansa - Patinatge - Balls de saló - Espanyol - Gimnàstica - Natació

Roba d'entrenament
Vestits per competició
Vestuari per festivals

Equips per clubs
Calçat especialitzat
Disseny i confecció

Mitges
Complements per a pentinats
i molt més...

Joan XXIII, 46 (tocant C/Itàlia) · El Masnou
www.demiplier.es - info@demiplier.es 93 555 51 68 · 669 30 61 61



Farmàcia Bernal

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



DOG SHOW-ALELLA

**PERRUQUERIA CANINA
COMPLEMENTOS
ALIMENTOS**

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



EPIDAURA

CENTRE DE PSICOLOGIA
I LOGOPÈDIA

C. El Masnou, 32
08328 Alella
T. 93 540 09 79
info@epidaura.com
www.epidaura.com

glaçmoda

alella · torrent vallbona 5 · 935558609



fablan's estilistes
HOME · DONA

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

Rambla d'Àngel Guimerà, 25 · Tel. 93 555 91 21 · fablan_s@hotmail.com



charol

CALÇAT & COMPLEMENTOS

sabateria dona, home i nen
bosses i complementos
bijuteria en seda natural artesanal
servei de reparació de calçat i varietat en plantilles
calçat escolar (descomptes especials)

607 710 686 · Torrent Vallbona, 8 · 08328 Alella · charolsabateria@gmail.com



El rebost de la Carme

·Especialitat en carn de vedella Sargaire.

Les Heures, 11, 08328 Alella · 93 540 68 47 · Comandes per encàrrec



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



ENGEL & VÖLKERS®

FORMAT

Serveis informàtics ■ Centre d'estudis

Reparació de PC's.
 Serveis integrals a mida.
 Assessorament i manteniment informàtic.
 Cursos d'informàtica i idiomes per a nens i adults.
 Reforç escolar.

Segueix-nos a [facebook](#) | [twitter](#)

Rbla. Àngel Guimerà, 31 - Alella - 93 540 82 81 - format@canalmaresme.com - www.webformat.cat



Menjar per emportar - Càtering - Botiga gourmet - Pastissos casolans

Rambla d'Àngel Guimerà, 23 · 08328 Alella
 Tel. 93 555 97 68 www.lacuina111.cat lacuina@lacuina111.cat

Galeries Alella · cl Santa Madrona, 8



Tel. 93 540 27 74

**PERRUQUERIA
 LIÒTRIC**

HOME I DONA
 SOL UVA

HORARI: de 9 a 13h i de 15 a 19h. Dilluns tancat

CN CONSTRUCCIONES
CASTRO-NOFUENTES S.L.
construccionscn@gmail.com

- rehabilitació
- reformes
- manteniment
- habitatge

Tels. 649 13 27 75 - 679 47 85 34

pujoladvocats
 advocats i gestors administratius

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

Anselm Clavé, 5, baixos | Alella

Tlf. 93 540 89 24 | Fax 93 540 96 88
administracio@pujoladvocats.es | www.pujoladvocats.es



TALLER GRANÉ sc
 més de 40 anys al servei de l'automòbil

**Reparació d'automòbil Benzina i Dièsel
 Manteniment i Revisions**

- Canvi d'oli
- Filtres
- Bateria
- Amortidors
- Frens
- Revisió Pre ITV
- Autodiagnosi
- Corretja distribució

HORARI:
 De dilluns a divendres
 de 8.30 a 13.30h
 i de 15 a 19h

C/Comas, 12 Tel. 93 540 31 41 tallergrane@gmail.com



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



ATA
ALUMINIS TÈCNICS ALELLA

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

TA

TALLERS ALELLA

Miquel Alcalde i fills, s.c.p.
Treballs de manera en general
Serralleria i de Forja

Carrer del Mig, 17
08328 Alella
(BARCELONA)

Mòbil (Elias): 627 575 018
Mòbil: 661 727 119
tallersalella@hotmail.com

GR

CORREDORES

CORREDURIA DE SEGUROS GONZÁLEZ & RICART, S.L.

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

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

Rehabilitació integral de l'habitatge · Projectes i instal·lacions



OBRES I REFORMES

ALELLA



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

centre d'Àlia

de psicologia

i logopèdia

d'Alella

Un equip humà i professional orientat a l'atenció d'infants, adolescents i adults

hores concertades

Ribas, 5 Alella tel. 93.540.89.71 www.centredalia.cat centredalia@centredalia.cat



VIN **Xarel·lo**
Àngel Guimerà, 30 · 93 555 21 41 · ferranaymar@ferranaymar.net

PARQUET



CANSALADERIA

Empedrat del Marxant
Tel. 93 555 23 42



JOAN

www.florsjoan.com

envia flors a domicili online

segueix-nos!  

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



miquel soto

pintura i decoració



C/ Cervantes, 26. Alella 08328 (Barcelona)
Tel. 935 555 916 / Mòbil. 627 080 224

RESTAURANT



dilluns festa
dimarts, dimecres i dijous: 9.30-17.00h
divendres i dissabtes: 9.30-17.00h / 20.00-24.00h
diumenges i festius: 9.00-17.00h

Riera Principal 58/60 · 08328 Alella · Tel. 93 555 23 18



MENÚ DIARI 11,50 €
MENÚ ESPECIAL PER A GRUPS
CUINA DE MERCAT
SUGGERIMENTS SETMANALS

AMPLIA TERRASSA LOCAL CLIMATITZAT



CENTRE VETERINARI ALELLA

Horari:
De 9.30 a 14h i de 16.30 a 20.30h
Dissabtes: de 10 a 14h

cvaella@gmail.com

URGÈNCIES: 619 79 08 04

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





www.ciadalella.com

www.ciadalella.com

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

ANNA PONS ABELLA

Osteòpata D.O.
Diplomada en fisioteràpia
Col·legiada 4001



OSTEOPATIA ALELLA

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

Pròxim

SUPERMERCATS

Especialitat en producte fresc i de qualitat

Mel natural Begudes fresques
Fruïtes i verdures collides a Alella
Ofertes quinzenals Pa i pastes acabades de fer
Diaris i revistes per encàrrec



SERVEI A DOMICILI SENSE RECARREG



Passatge d'Antoni Borrell, 25 Tel. 93 555 91 04

CENTRES D'ATENCIÓ PSICOLÒGICA I PSICOANÀLISI

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

Alzina 44, 1r 2a
08024 Barcelona (Gràcia)

Rosaleda 41, 2n 1a
08328 Alella

649 45 76 22

93 555 16 28

LA PAPERERIA

- Material escolar i d'oficina
- Complementos
- Embolicat de regals
- Premsa i revistes
- Fotocòpies B/N i color
- Segells de goma
- Llibreria
- Plastificacions
- Llibres per encàrrec
- Laminadures
- Enquadernacions
- Recàrregues telefòniques
- Joguines
- Servei de Fax
- Organització aniversaris
- Regals
- Folrat de llibres
- Serveis d'impremta

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

ARREL

COMPRA-VENDA I LLOGUER DE FINQUES

Àngel Guimerà, 56 · Tel. 93 540 14 65 · www.arrel.com

CLINICA DENTAL

Vera

Dr. Jose M^a Araujo

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

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

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

20% dte. en tots els tractaments

PRISKA

priskafotografia@gmail.com

www.priska.es

RESTAURANT

1789

www.restaurante1789.com

Rbla. Àngel Guimerà, 1
08328 - ALELLA (Barcelona)
Tel. 93 555 34 55
1789@restaurante1789.com



Instal.lacions **ROVIRA**

PISCINES:

- Construcció i rehabilitació
- Electròlisi salina
- Cobertes i climatització
- Manteniment i neteja
- Venda de productes químics
- Netejafons automàtics
- Servei post-venda

ALTRES SERVEIS:

- Electricitat, aigua, calefacció
- Aire condicionat



C/ Àfrica, 1 local 1 · 08328 Alella · Tel. 93 540 57 31 · Mòbil 661 43 51 73 · info@piscinesrovira.com BOTIGA ONLINE: www.hydrosudiberica.es/piscinesrovira



restaurant **la plaça**
d'alella

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



QUEVIURES FONT

CAN JANA DESDE 1888

Fruites i verdures d'Alella · especialitats de temporada
Plaça de l'Ajuntament 5 · Alella · 93 555 23 92
Encàrrecs i servei a domicili



L'ART DE LA BELLESA

CENTRE D'ESTÈTICA I TERÀPIES

Torrent
Valldona, 9
08328 Alella

93 540 52 39
650 12 88 43

artdebellesa@gmail.com

Facebook: L'art de la bellesa




Quiosc La Porxada

Àngel Guimerà s/n - Mercat Municipal
(93) 540 36 25 - laporxada@gmail.com



De Antaño

mobles · antiguitats · decoració



Tel. 93 540 30 09
Sta. Teresa, 3 08328 ALELLA (al costat Torrent Vallbona)

Jordi

perruqueria, estètica i quiromassatge

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

Si no saps què regalar, regala bellesa

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



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



excavacions ALELLA S.L.

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

Santa Teresa, 3 · 08328 Alella tel. 93 540 30 09

NOVETAT REIKI

ens ajuda a millorar la nostra salut i assolir el benestar.

MIMA'T
UNA MICA

**Pilar
XARRIÉ**

El Reiki és un sistema de sanació per imposició de mans que facilita que l'energia Reiki flueixi contribuint a millorar l'estat general de les persones, eliminant els bloquejos que s'instal·len en el nostre sistema energètic i que són els que, fet i fet, originen la malaltia.

Vine a provar-ho 93 540 02 51

ESTÈTICA • TRACTAMENTS • PERSONALITZACIÓ

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

L.E.S.

IDIOMES

www.lesidomes.com

Centre oficial per a la preparació dels exàmens de Cambridge

Cursos per a nens, joves i adults

Més de 20 anys d'ensenyament de qualitat

MATRÍCULA OBERTA

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



ASUN BOADA · ANNE MARIE ROCHE · ET PROPOSEN

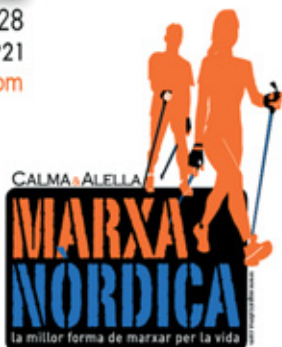
PILATES
FISIOTERÀPIA
TRACTAMENT PRE/POST PART
TRACTAMENT SÒL PÈLVIC
AYURVEDA
OSTEOPATIA
TERÀPIES NATURALS
ACUPUNTURA
DRENATGE LIMFÀTIC
MASSATGE TERAPÈUTIC
MASSATGE ESPORTIU
IYOGA KUNDALINI
CONSCIÈNCIA POSTURAL NENS
CURSOS I SORTIDES DE
MARXA NÒRDICA
DANSA DEL VENTRE

Calma, Dr. Faus nº 8, Alella 08328
Recepció: 935 408 294 · Asun: 679 905 921
info@espaicalma.com · www.espaicalma.com

NOVETAT Només a Calma trobaràs
el millor entrenament en

GIMNÀSTICA HIPOPRESSIVA

Redueix cintura
Millora problemes de columna
Millora el rendiment esportiu
Molt efectiu en incontinències



CALMA · ALELLA

**MARXA
NÒRDICA**
la millor forma de marxar per la vida



Anne Marie Roche
Tel. 606 40 14 13
Riera Fosca, 32 bajos
08328 Alella Barcelona

Pilates caminant cap a
la nova era del benestar

BITXOS

VETERINARIS

BOTIGA • PERRUQUERIA • SPA

dilluns - divendres 9.30 - 20 hs dissabte 9.30 - 13 hs
No tanquem als migdies
P PARKING PRIVAT CLIENTS

93 540 63 62 · 622 33 01 77 Carretera d'Alella 12
www.bitxos.info · info@bitxos.info

ALELLA INDUSTRIAL

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

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

Un equip per a cada mida	5% d'estalvi d'aigua	Darrera tecnologia
Gran poder de desinfecció	Manteniments	Electròlisi salina especial per a spas
Aplicacions industrials		

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

API **FINQUES
CEBRIAN**
www.finquescerbrian.com

93 555 14 47

aroma **kaori**
Restaurant Japonès

Rambla d'Àngel Guimerà, 20
08328 - Alella
Tel. 935 405 826
www.aromakaori.com

HOTELS



Avinguda de Can Galvany, 11 · Vallromanes
Tel. 93 572 95 91 · www.cangalvany.com

Masia Can Cabàs

Sant Josep de Calassanç 10 · Alella
Tels. 93 540 77 73 · 93 555 28 84
www.cancabus.es



Carrer Gran, 28 · Argentona
Tel. 93 707 40 78 · www.lafondadelcasal.cat



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



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



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

MENJAR PER EMPORTAR



Rbla. Àngel Guimerà, 23 · Alella
Tel. 93 555 97 68 · www.lacuina111.cat



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



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

FLEQUES I PASTISSERIES

Forn de la Plaça

Plaça de l'Ajuntament, 12 · Alella
Tel. 93 555 56 04



C/ Buenos Aires, 22 · El Masnou
Tel. 93 555 85 99 · www.doblezero.com

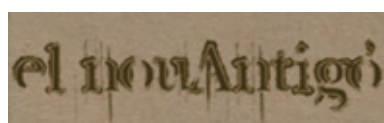
Orfila

RESTAURANT

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



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



Pl. Sant Jaume · Teià
Tel. 93 540 04 23



Itàlia 83 · El Masnou
Tel. 93 180 53 28 · www.patilamorera.com

RESTAURANTS

aromakaori
Restaurant Japonès
Cuina Mediterrània

Rbla. d'Àngel Guimerà, 20 · Alella
Tel. 935 405 826
C/ Francesc Layret, 100 Badalona
Tel. 934 647 647
www.aromakaori.com

L'atelier d' Stéphane
TALLER GASTRONÒMIC ARTESÀ

Av. Pare Jaume Català, 30-36, local 1
Cabrera de Mar
Tel. 609 44 30 52 · www.atelierdestephane.com



Avinguda de Can Galvany, 11 · Vallromanes
Tel. 93 572 95 91 · www.cangalvany.com

tresmacarrons
vermut-restaurant

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

ca
Companyia d'Alella
CELLER I TAVERNA

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

Espai Di.Vi

ENOTECA - CELLER

Passeig Antoni Borrell, 1 · Alella
Tel. 93 555 28 84 · www.espaidivi.es



Bar - Restaurant
VINALLONGA

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

el celler del mar

Selecció de vins

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



VINS J. CARRERAS, S.C.P.

La seva botiga del vi i el cava

Francesc Macià, 66-68 · Badalona
Tel. 93 387 16 96

VINATERIES / ENOTEQUES

celler
jordana

Rbla. Àngel Guimerà, 60 · Alella
Tel. 93 180 66 78

El Rebost dels Sentits

Ps. Roman Fabra, 25 · El Masnou
Tel. 93 178 22 97 · www.elrebstdelsentits.es

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!

**Regala
una
subscripció
a *Papers
de vi*!**

Fes efectiva la teva subscripció a www.papersdevi.cat/subscripcio
PROMOCIÓ VÀLIDA FINS A EXHAURIR EXISTÈNCIES

www.papersdevi.cat

facebook

twitter



**39^a
FES**

**6, 7 i 8
de setembre
2013**

T A

DE LA

V E R E M A

D'

www.alella.cat

A L E L L A

