

Papers de vi

Núm. 30 · Verema 2014

DO ALELLA · ENOTURISME · GASTRONOMIA · CULTURA

La DO Alella s'obre a l'enoturisme

Agricultura ecològica,
marca d'identitat
de la DO Alella?

La mestressa del Sant
Pau: la Carme Rusalleda
i la seva cuina

"La xocolatada", una
escena del 1714 en
una finca senyorial d'Alella





Festival bouquet d'alella

19, 20 i 21 de Setembre de 2014

www.bouquetdalella.com

Divendres 19 a les 21:30h / ant. 10€, taq. 12€

**CONCERTS
ENTRE VINYES**

NAMINA

Dissabte 20 a les 21:30h / ant. 12€, taq. 14€

**NEVOA & VICENÇ
SOLSONÀ**

Diumenge 21 a les 10:00h del matí / ant. 10€, taq. 12€

~ Verema i Ruta Musical ~

Et proposem una manera diferent i estimulant d'aproximar-te a la cultura del vi. Una experiència inoblidable on el vi, la música i la gastronomia van de la mà. Relaxa't en un entorn de somni. Brinda al cor de les vinyes, tot veient pondre's el sol. Sopa sota els estels, a la fresca i gaudint de la música d'arreu del món. Una experiència per als cinc sentits.

Bouquet d'Alella: Carrer Sant Josep de Calassanç, 8. Alella BCN - Ctra. El Masnou-Granollers km 2,5



AJUNTAMENT D'ALELLA



Venda d'entrades i abonaments a:
www.codetickets.com

V Setmana del vi DO ALELLA

Del 19 de setembre al 5 d'octubre de 2014

Visites a cellers, tastis de vi, passejades per les vinyes amb ponis, activitats infantils, música en viu, visites teatralitzades, gastronomia, ioga, pintura, maridatges, cinema, fotografia...

www.doalella.cat



Enoturisme
DO Alella



Papers
de vi

DE ALELLA - 19 DE SETEMBRE - CATALUNYA



Consorci DO Alella

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



Foranell Batlle

Les nostres vinyes de producció ecològica de pansa blanca, picapoll i garnatxa blanca, varietats autòctones de la DO Alella, estan exposades de manera continuada al foranell, el vent que, des del mar, puja fins la muntanya per ajudar a donar als nostres vins el caràcter que els defineix i que sorprendrà els vostres sentits.



Finca La Sentiu

08391 Tiana

Tel. 699 086 355

celler@joaquimbattle.com



100%
Pansa Blanca

100%
Marquès d'Alella



*Beu amb
moderació,
gaudeix
sense límits*



Un grup d'amics en família visiten la vinya testimonial d'Alella, tot escoltant les explicacions del pagès Rafael Barnadas.
Foto: Òscar Pallarès

Edita
**ASSOCIACIÓ CULTURAL
REVISTA ALELLA**

Carrer Eduard Serra i Güell, 2
08328 Alella

redaccio@papersdevi.cat
www.papersdevi.cat
www.facebook.com/papersdevi

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 el número:
**Jaume Almirall, Oriol Artigas,
Àlex Asensio, Núria Campmajó,
Marta Culebras, Joan Lluís Gómez,
Joma, Luca Marongiu,
Núria May Masnou, Pep Quintana,
David Roman**

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

2 euros

Dipòsit legal: B-47946-2009

SIGNATURES CONVIDADES



Jaume Almirall, filòleg clàssic

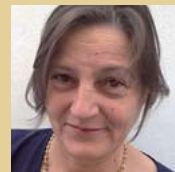
És autor d'un text memorialístic per a la secció *Vins de memòria*. Almirall és nascut a Sant Sadurní d'Anoia (Alt Penedès), en una família pagesa vinculada a la vinya i, des de fa més de seixanta anys, a l'elaboració artesanal de cava. Doctor en filologia clàssica a la Universitat de Barcelona. Catedràtic de grec de secundària i professor associat del Departament de Filologia Grega de la UB. Vicepresident de la Societat Catalana d'Estudis Clàssics, filial de l'Institut d'Estudis Catalans. Col·laborador de la Fundació Bernat Metge, per a la qual ha editat *Fenòmens*, d'Arat, i *Recull de metamorfosis*, d'Antoni Liberal; actualment prepara, per a la mateixa fundació, l'edició de dos volums amb tragèdies d'Eurípides.

Ha publicat traduccions, també del grec clàssic (Lucià, Història de *Lluci*, *l'home que es va convertir en ruc*) i del grec modern (Geòrgios Vizíinós, "Qui fou l'assassí del meu germà", a *Contes*, i Nikos Kavadias, *Li i altres relats*); actualment prepara la traducció de la poesia completa i de la novel·la *Canvi de guàrdia*, de Nikos Kavadias. Va ser el primer convidat del cicle "Literatura amb els cinc sentits".



Àlex Asensio, periodista

Ens ofereix l'article *La xocolatada, una escena del 1714*, sobre els plafons ceràmics importantíssims de la finca de Ca les Monges d'Alella, que contenen escenes lúdiques i de gaudi de la primeria del segle XVIII. Asensio ha estat regidor de Sostenibilitat de l'Ajuntament d'Alella, en el període 2003-2011, amb la Garnatxa. És membre del col·lectiu "Cerquem les arrels", de recerca històrica d'Alella. Aquest any, juntament amb l'historiador Jordi Albaladejo, ha guanyat la II Beca de Recerca Històrica de l'Ajuntament d'Alella pel treball *Alella, 1714. Una visió política, social i econòmica a l'entorn de la Guerra de Successió*, que es publicarà aquest mes de setembre.



Núria Campmajó, artista

Ha il·lustrat l'article de Núria May Masnou sobre la *Cultura de sucra i el sucra-hi*. Campmajó és nascuda a Alella i s'ha format a l'Escola Massana de Barcelona. Durant la dècada dels anys 1980 i 1990 va exposar en sales i galeries d'art com la Fundació Barceló de Palma, la galeria Jordi Barnadas de Barcelona, la Sala Vinçon de Barcelona, l'Artexpo New York Javitis Convention Center, la Galleria d'Arte Moderna 'Alba' a Ferrara (Itàlia) i Artexpress a Barcelona i Girona.



Joma, il·lustrador

Ens ofereix un *Vins de memòria* visual. És un dels il·lustradors més prestigiosos del país. Fa més de quaranta anys que publica els seus dibuixos d'idees a diaris i revistes, de *Cavall Fort* a *La Vanguardia*, amb sèries dedicades a l'*Odissea* i la *Ilíada*, als llibres com a objecte, als polítics... Des del 2003 també manté una apassionant iniciativa fotogràfica, *Viatge incessant*, que l'ha portat per uns quants països de la Mediterrània.



Núria May Masnou, cuinera i tecnòloga dels aliments

Autora de l'article *Cultura de sucra i sucra-hi*. Núria May Masnou forma part de l'equip de la Fundació Alcía, al departament de cuina i recerca, i treballa en projectes sobre cuina i patrimoni agroalimentari. Es presenta com una lectora voraç de llibres de temàtica gastronòmica i conversadora sens fi d'antropologia, costums socials i noves tendències i corrents alimentaris. Ha treballat en cuines amb fogons de cuina tradicional catalana i també s'ha aproximat a la cuina d'autor i a l'alta restauració. Ha treballat de regidora d'esdeveniments gastronòmics, ha participat en demostracions i tasts de cuina antiga i actual, i ha transcrit un llibre sobre cuina medieval de la divulgadora de la cuina catalana antiga Isidra Maranges.



Pep Quintana, gastrònom

Ha elaborat el retrat de l'estrellada Carme Ruscalleda, cuinera del restaurant Sant Pau de Sant Pol de Mar. Quintana és un personatge polifacètic: viatger especialitzat en el nord de l'Àfrica i el Pròxim Orient, ha col·laborat en programes de televisió i en premsa escrita, sovint com a periodista gastronòmic. És autor dels llibres *Barques i fogons. Del Llobregat a la Tordera* (Editorial el Mèdol), *El peix a taula. Un receptari d'Arenys* (Editorial Llibres del Setciències), amb Ignasi Massaguer, i *La ratafia dels raiers. Història d'un licor pirinenc* (Garsineu Edicions). Enguany ha publicat el llibre de relats *Ni l'apuntador* (Editorial Llibres del Setciències).

- 10 De setembre a setembre**
Resum dels esdeveniments més destacats de l'any vinícola i primeres informacions sobre la verema 2014.
- 16 Enoturisme, un turisme cultural contemporani**
Apuntem algunes claus d'èxit en les pràctiques de l'enoturisme, a partir de les reflexions de l'especialista en turisme José Antonio Donaire.
- 19 La DO Alella s'obre a l'enoturisme**
Us oferim un retrat de l'enoturisme de la Denominació d'Origen Alella, amb catorze propostes per viure.
- 27 Agricultura ecològica, marca d'identitat de la DO Alella?**
Es pot imaginar aquest territori prestigiat perquè la majoria dels seus cellers elaboren els vins a partir de l'agricultura ecològica?
- 31 Vins de memòria: Joma**
L'il·lustrador ens ofereix una visió tendra i al·legòrica del món del vi.
- 32 "El vi, una manera lúcida i sàvia d'acostar-se al paisatge i a la civilització"**
Entrevistem Joan Gómez Pallarès, autor del bloc DeVinis i del llibre *Vinos naturales en España*.
- 34 El tast: el tresor amagat de Quim Batlle**
Joan Gómez Pallarès tasta els vins del celler Quim Batlle.
- 41 Vins de memòria: Arrels**
El filòleg clàssic Jaume Almirall, fill de viticultors del Penedès, recorda una anècdota d'infantesa lligada a la vinya familiar.
- 42 La mestressa del Sant Pau: Carme Rusalleda i la seva cuina**
Entrevistem la cuinera, que sosté set estrelles Michelin, i que és l'encarregada de fer el pregó de la quarantena Festa de la Verema d'Alella.
- 51 Flors a taula**
Les flors han arribat a taula per quedar-s'hi.
- 56 Cultura del sucari i del sucari-hi**
Als catalans ens encanta sucari, ho suquem tot. Del perquè ens agrada tant, això de sucari.
- 60 'La xocolatada', una escena del 1714**
En ocasió del tricentenari dels fets del 1714 recordem que, en plena guerra de Successió, l'austriacista Francesc Amat i Planella va adquirir la finca de Ca les Monges, consagrada al gaudi dels sentits.

La triple 'S': singularitat, simplicitat i sentiments

És habitual que la petitesa d'una denominació d'origen com la d'Alella, que es troba per sota de les tres-centes hectàrees de vinya conreades i només té vuit cellers inscrits al Consell Regulador, comporti greuges de moltes menes, sobretot de falta de pressupost, dificultats de pervivència, etc. Però també és ben cert que les dimensions petites de la DO Alella afavoreixen que sigui un territori únic per assajar alguns projectes, implicant-hi tots els cellers. No és fàcil, però caldria començar a analitzar les possibilitats que ofereix un territori vinícola d'aquestes dimensions des d'aquesta perspectiva.

La petitesa de la DO Alella pot convertir-la en referent per a projectes de sostenibilitat, lligats a la salut, al km 0, etc. Convertir la major part de la vinya del territori en conreu d'agricultura ecològica seria una marca d'identitat i de projecció que vincularia tots aquests valors. L'actual presidència del Consell Regulador ho té per objectiu. En aquest número analitzem l'estat de la qüestió.

Mirar-se les dimensions de la DO Alella com una gran oportunitat obre un camí que hem de començar a projectar. Apuntem una proposta a considerar: la creació d'una taula de bones pràctiques, per estudiar i compartir experiències entre tots els cellers i visualitzar solucions d'una manera conjunta. Per les dimensions de la DO Alella, segurament és l'únic lloc on es pot fer de Catalunya. Ens ho comentava Joan Gómez Pallarès, autor del bloc DeVinis, a qui vam portar al celler Quim Batlle per tastar-ne els vins i a qui també entrevistem en aquest número.

El tema que marca la revista és l'enoturisme. Des del 2011 una part dels cellers de la DO Alella han apostat per obrir-los, ensenyar les seves vinyes i articular un programa estable de visites i activitats vinculades al turisme cultural. Hi ha molt a fer encara, però l'aposta per l'enoturisme és una realitat.

L'enoturisme implica construir relats i una manera de mostrar-se. Per exemple, Alta Alella ens parla de l'aventura perseverant d'una família que des del començament de la dècada del 1990 ha sabut construir de zero tot un projecte vinícola (un projecte de vida) en un territori privilegiat; un territori marcat pel paisatge de la Vall Cirera, entre Tiana i Alella, de cara a mar, amb valors contemporanis d'ecologia i de sostenibilitat, amb arquitectura contemporània i amb un projecte innovador marcat pels vins naturals.

Alella Vinícola conté el relat simbòlic de la història del vi d'Alella al segle XX, a través d'un celler modernista excepcional que van construir uns emprenedors el 1906 organitzats en cooperativa vinícola. Són parets que apleguen una història d'èxit i de renom per al vi d'Alella. I la família Garcia Muntané es compromet a mantenir i continuar, des de la qualitat, aquest projecte vinícola. Ho fa amb el lema "Innovant la tradició".

Can Roda, a Martorelles, neix de la gesta de recuperar l'elaboració vinícola al voltant d'una casa senyorial del 1864 que va fer construir la família Bonaplata. Avui la família Singla i Milà ofereix un relat històric vinculat a la casa i un projecte actual i de futur que aposta per recuperar hectàrees de vinya i donar a la finca un aire de "château" francès.

Per la seva banda, Bouquet d'Alella ofereix també un entorn privilegiat i familiar: un celler petit situat en una masia del segle XV, entre vinyes i al costat del centre urbà d'Alella. Aposta pels vins de qualitat sobretot de varietats autòctones conreades segons els principis de l'agricultura ecològica. El seu eslògan: "Vi la tradició, experimenta la innovació".

Amb tot, de turisme, n'hi ha de moltes menes i per això complementem el reportatge sobre l'enoturisme a Alella amb un altre article, que marca clarament la importància de considerar-lo un turisme cultural. S'hi recullen idees i reflexions interessants i pertinents d'un dels experts en turisme més destacats del país, José Antonio Donaire, que defensa com a estratègia una triple 'S': singularitat, simplicitat i sentiments.

De setembre a setembre

El curs 2013-2014 ens deixa una ampliació de la DO Alella pendent a Europa, vuit nous vins a les lleixes de les botigues especialitzades, una colla de reconeixements als productes dels nostres cellers i una oferta enoturística més interessant i àmplia que mai

TEXT I FOTOS: ÒSCAR PALLARÉS

La famosa ampliació

La més important de les novetats de la DO Alella és, sens dubte, la qüestió de l'ampliació. Després que se n'hagués parlat durant anys, després d'un munt de gestions administratives, al final del 2013 els governs de la Generalitat de Catalunya i de l'estat espanyol donaven el vist-i-plau al projecte. D'aquesta manera, la DO Alella passaria d'ésser formada per divuit municipis a integrar-ne vint-i-vuit (amb les incorporacions de Badalona, Granollers, Mataró, Vilassar de Mar, Cabrera, Arenys de Mar, Sant Pol, Calella, Sant Cebrià i Sant Iscle de Vallalta). Amb tot, el tràmit queda pendent de l'aprovació definitiva de la Comissió Europea.

Quant als cellers, Alta Alella ha començat enguany les obres del nou celler on, a partir d'aquesta verema, produirà els vins naturals. Alella Vinícola ha incorporat el segell del Consell Català de la Producció Agrària Ecològica (CCPAE) als seus vins a partir de l'anyada 2013 i ha esdevingut el quart celler ecològic de la DO. I Can Roda ha canviat el nom de tots els seus productes, que des de fa alguns mesos s'anomenen So de Masia Can Roda.

Vuit vins nous

El recompte de noves referències evidencia que els cellers de la DO Alella són més actius que mai. Els darrers dotze mesos han arribat al mercat vuit nous vins. Estem orgullosos d'haver estat els responsables de la sortida al mercat del primer vi de pansa rosada amb el segell de



Aquest any han arribat al mercat vuit nous vins sota el segell del Consell Regulador de la Denominació d'Origen Alella.



Un raïm de pansa blanca de la Peça d'en Blanch (vall de Rials, Alella), amb llum de capvespre.

la DO Alella, el Rosat de Pansa. Pocs mesos després s'han incorporat a les lleixes de les botigues dos vins més elaborats amb aquesta varietat, el Rosat d'en Blanch (del productor Oriol Artigas) i el Marquès d'Alella Pansa Rosada.

Mentre els responsables de Testuan llançaven al mercat el 3 de Testuan, un vi de pansa blanca criat sobre lies de chardonnay, quatre cellers enllestien les seves propostes de vi negre jove i passaven a omplir un espai que, en aquesta DO, era gairebé buit: Bouquet d'A Garnatxa Negra, AA Garnatxa Negra, Sepo Negre (Marquès d'Alella) i Can Pallarolas.

Premis i reconeixements

Al final del 2013 es van publicar les guies de referència del sector vinícola: *La Guia de Vins de Catalunya* i la *Guia Peñín*. Gairebé tots els blancs de la DO van obtenir puntuacions per sobre dels 9 punts a la guia catalana, amb un empat a 9,52 punts entre l'Ivori (Alella Vinícola) i el Bouquet d'A Blanc+. També van resultar molt ben valorats (9,51 punts) els Marfil Violeta i Generós Sec. L'equip de José Peñín va puntuar a la seva guia cinc vins i sis caves produïts pels cellers de la DO per sobre dels 90 punts.

Poc abans de la publicació de les guies havien tingut lloc els primers Premis Vinari, on tres vins d'Alella Vinícola (Marfil Molt Dolç, Marfil Generós Semi i Costa del Maresme), dos d'Alta Alella (Blanc de Neu i Privat Laietà Rosé) i un de Bouquet d'Alella (Bouquet d'A Blanc+) van obtenir guardó.



Verema 2014: malgrat l'agost atípic, raïm sa i interessant

Aquest agost atípic no ha tingut gaires efectes negatius en la maduració del raïm. Després de patir l'anyada 2013, en què el raïm semblava que no acabava de madurar mai, els responsables dels cellers respiren tranquils i parlen de normalitat.

Com és habitual, la primera varietat de raïm veremada ha estat la pinot noir i la chardonnay destinada al cava. A Alta Alella, s'hi van posar l'11 d'agost; a Parxet el dia 12, i a Alella Vinícola el 18, quan també van collir el moscatell de gra menut amb què fan l'escumós Marfil. Samuel Garcia, responsable de les vinyes d'Alella Vinícola, explica que "la pluja del final d'agost ha retardat una mica la maduració", però afirma que "si fa sol, serà una molt bona anyada perquè aquest any les vinyes no han patit". Xevi Carbonell, enòleg i director tècnic de Marquès d'Alella, diu que "enguany tot va avançar una setmana en relació amb l'any passat, però ja és el que toca, que l'any passat es va retardar tot molt". I sentència: "Tenim un any amb el grau habitual, però més frescor, més acidesa i un raïm saníssim; serà una bona anyada!" Vicenç Galbany, enòleg d'Alta Alella, confessa: "Patíem una mica per la sanitat del raïm amb tanta pluja, però ha arribat el sol i la calor i tot està sa i madura a bon ritme. Potser se'ns solaparà la verema d'unes quantes varietats alhora!" Galbany opina que "ha estat un estiu estranyament fred i plujós, però al final tot madura en dates normals. Crec que aquest any serà més aromàtic que els altres."

I, com ja és habitual, un vi que també ha rebut reconeixements durant el darrer any ha estat el Dolç Mataró d'Alta Alella (finalista al Nas d'Or, medalla d'Or al Millésime Bio i millor dolç de l'estat, segons la guia *Vivir el Vino*).

Activitats de tota mena

Tractem aquest tema en profunditat en aquest número de *Papers de vi*, però la tendència creixent quant a la qualitat i quantitat de l'oferta enoturística de la DO Alella es consolida. A les activitats habituals ofertes pels cellers de manera regular o emmarcades a la Setmana del Vi, aquest any s'hi han afegit els Trios de proximitat (proposta d'Alta Alella que reuneix un cuiner, un productor i els vins propis), les jornades de portes obertes de Parxet, les sessions de "Literatura amb els cinc sentits" i la possibilitat de recórrer el territori DO amb burricletes (projecte de Bouquet d'Alella amb bicicletes elèctriques que va rebre una beca de dos mil euros de l'Ajuntament d'Alella, que el

va considerar la millor proposta enoturística de 2013).

I molt més!

Tenim una denominació d'origen petita, però enorme. Activa. Amb idees. Amb vins excel·lents, amb novetats. Una DO que evoluciona, que avança i que, més enllà de la feina indispensable dels cellers, ha anat teixint i consolidant una estructura que la dota de la força necessària perquè el seu nom soni cada vegada més a tot el país, però sobretot al territori mateix. I vinculat a la gastronomia de qualitat. Això s'explica amb l'eclosió d'entitats com Cuina VO (que aglutina cuiners del Vallès Oriental amb passió pel producte autòcton); la creació del *convivium* del Maresme del moviment Slow Food; la tasca de promoció feta pel Consorci DO Alella amb l'organització, per exemple, de les Jornades Gastronòmiques de la DO i la Setmana del Vi, que any a any proposa més activitats i compta amb més participació.

Però també amb les mil i una jornada que proposen maridar la gastronomia local amb els vins de la DO (Mostra Gastronòmica de Cabriels, Festa de la Verema d'Alella, Fira de Tastets de Vallromanes, Fira del Llaminer de Vilanova, Tast Tiana) i totes aquelles de tipus temàtic

organitzades pel Consorci de Turisme del Maresme i el Gremi de Restauració de Mataró. La maquinària està en marxa i és cada vegada més productiva. Cada vegada més, el vi DO Alella i tot allò que l'envolta esdevé un dels motors econòmics del Maresme i el Vallès Oriental. ●





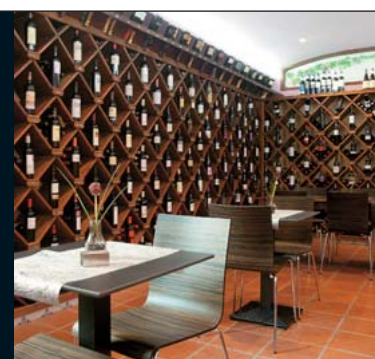
Celler Castañé, des de 1971, més que una botiga. Espai de degustació on pots tastar maridatges a tota hora. Vins a copes combinats amb formatge, embotit o foie. Disposem d'una àmplia varietat de vins, caves i licors d'arreu del món. Assessorament professional del nostre sumiller.

Celler Castañé



C/ Sant Genís, 1 - 08310 Argentona
Tel. 93 797 11 06 - www.cellercastane.com

Sequeix-nos a:  



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



Maheso®

NOVA
GAMMA
SNACK



www.maheso.com

Atención al Cliente
902 10 34 81

A partir de l'anyada 2013,
tots els nostres vins porten
la certificació del Consell Català de
la Producció Agrària Ecològica

AV¹⁹₀₆
ALELLA VINICOLA

Visites guiades
Botiga de vins i caves al celler
Venda online al nostre web





LUCAS FOX

INTERNATIONAL PROPERTIES

Exceptional Properties in Exclusive Locations
Propietats excepcionals a ubicacions exclusives

Contemporary designer villa in Cabrils
PRICE: 2,1 million euros

Casa de disseny contemporani a Cabrils
PREU: 2,1 milions d'euros

FOR INFORMATION ON OUR PROPERTIES FOR SALE AND RENT IN THE MARESME, please visit our office in the Plaça de l'Ajuntament in Alella from 09:30 – 19:00 (weekdays) and 10:00 – 14:00 (Saturday) or call us on +34 935 952 490

www.lucasfox.com

PER A MÉS INFORMACIÓ SOBRE ELS NOSTRES IMMOBLES EN VENDA I LLOGUER AL MARESME, visiti la nostra oficina a la Plaça de l'Ajuntament d'Alella de dilluns a divendres de 9.30 a 19.00 i dissabtes de 10.00 a 14.00 o truqui'ns al +34 935 952 490

www.lucasfox.com

4a FIRA DEL
llaminer
VILANOVA
DEL VALLÈS



4 I 5 D'OCTUBRE



tasts gastronòmics oferts per restaurants de vilanova



Pastissos, llaminadures, xocolates, cupcakes, coques, melmelades, mel, vins i caves, cerveses artesanes, tes i cafès, creps i el boulevard dels artesans.

T'HI ESPEREM! ET LLEPARÀS ELS DITS

Enoturisme, un turisme cultural contemporani

És adequat a l'hora de parlar d'enoturisme començar entenent alguns aspectes sobre un fenomen tan contemporani i tan complex alhora com és el turisme cultural. I apuntar algunes claus d'èxit en les pràctiques de l'enoturisme, a partir de les reflexions del geògraf i especialista en turisme José Antonio Donaire.

TEXT: MONTSERRAT SERRA



José Antonio Donaire és un dels especialistes més destacats en l'àmbit del turisme a Catalunya. Director de l'Institut Superior d'Estudis Turístics (Insetur) i professor de l'Escola de Turisme de la Universitat de Girona, també manté el bloc De bat a bat, on publica i emmagatzema articles de reflexió, molts dels quals de dedicats al turisme.

Hi ha unes quantes menes de turisme, però certament el que envolta el món de la vinya i el vi, que també vol dir paisatge i patrimoni, és el turisme cultural. No sols perquè concep el vi

com un fet de cultura; no sols perquè cultura i agricultura tenen una mateixa arrel lingüística, que vol dir un origen comú; sinó també perquè així ho concep la UNESCO.

José Antonio Donaire va publicar el 2008 el llibre *Turisme cultural. Entre l'experiència i el ritual* (Edicions Vitel·la), un conjunt de reflexions i dissecions de termes que compacten també el saber sobre turisme cultural de molts altres pensadors des de disciplines diverses (geografia, antropologia, sociologia, art, economia...). Una de les coses que fa Donaire en aquest assaig és resseguir

les cartes i declaracions més importants sobre patrimoni, cultura i turisme cultural, des

El 1972 la UNESCO va incorporar els espais naturals a la noció de patrimoni

de la Carta d'Atenes del 1931 fins a la Convenció per la Salvaguarda del Patrimoni Cultural Immaterial del 2003.

Explica Donaire que el 1972 la UNESCO va aprovar a París

la Convenció sobre la Protecció del Patrimoni Mundial, Cultural i Natural, que implicava la incorporació dels espais naturals a la noció de patrimoni. I el 1992, quan el Comitè de Patrimoni Mundial va revisar els criteris de la Convenció del 1972, va introduir el concepte de paisatges culturals, que són el resultat de l'estreta relació entre les societats i el seu entorn. El comitè integra en aquesta noció tres menes de paisatges: els paisatges domèstics (com els parcs i jardins), els paisatges dinàmics (com les valls agrícoles i les zones de transhumància) i els paisatges



culturals (que són aquells en què la religió o la cultura projecten sobre el paisatge una connotació singular).

La gastronomia és un factor clau per al turisme: per plaer, ritual, socialització i aprenentatge

El "big bang" del turisme contemporani i el paper de la gastronomia

El desembre del 2013, José Antonio Donaire oferiria la ponència *Paisatge, alimentació i turisme* al seminari Paisatge, alimentació, creativitat i identitat, organitzat per l'Observatori del Paisatge de Catalunya. El geògraf va començar la conferència amb una dada espectacular quan va dir que ens trobem en un *big bang* del turisme contemporani: "El mes de novembre del 2012 va viatjar el turista mil milions. I es calcula que l'any 2020 s'arribarà al que farà mil cinc-cents milions, que vol dir cinc-cents milions de nous turistes en només vuit anys. És de gran magnitud, aquesta progressió. Malgrat la crisi severa, tres quartes parts dels europeus van viatjar el 2010. Això significa que la societat occidental considera el turisme un fet estructural, ja no renuncia a viatjar."

En aquest context, segons Donaire, la gastronomia és una part indissociable del turisme. Cinc milions sis-cents mil turistes de l'Estat espanyol tenen com a primera motivació la gastronomia. Avui la

gastronomia és un factor clau per al turisme. Per què? Aleshores Donaire es pregunta per què fem turisme. I respon: "Per plaer, per ritual, per socialització i per aprenentatge. I si ens preguntem per què ens interessa la gastronomia, la resposta és la mateixa: per plaer, per ritual, per socialització i per aprenentatge."

Enoturisme, alguns aspectes clau per a l'èxit

Temps abans, el geògraf havia participat en el III Congrés

turistes van a la recerca de la diferència, de la singularitat. La pregunta essencial que ens hem de formular és aquesta: les iniciatives enoturístiques han assolit un grau de diferència i innovació que les faci úniques?"

Una altra idea vinculada a la primera: "Un dels principals desafiaments de les noves formes de turisme és ésser capaç d'integrar nous segments de demanda de poc volum i de manera simultània en un mateix espai. Això exigeix, en

els espais semiològics. Els nodes són els punts especials que sobresurten del paisatge turístic i que identifiquem immediatament amb el lloc (per exemple, si pensem en París ens ve al cap la imatge de la Torre Eiffel). En canvi, en els espais semiològics tots els elements del paisatge integren l'escenari (fins i tot els auditiu o els olfactius)." El geògraf adverteix: "És molt important que la lògica de l'espai enoturístic fixi clarament la seva estructura, ja sigui a partir d'uns nodes centrals (els cellers, etc.) o bé a partir del paisatge de la vinya que hi dona sentit i singularitat."

Sobre els símbols turístics: "La pràctica turística també s'estructura a partir dels símbols turístics (oficina de turisme, equipaments hotelers, senyalitzacions..., que informen el visitant que ha arribat a un espai turístic). Avui la condició d'espai turístic pot no afavorir una destinació. Per això, el disseny de les estratègies turístiques d'una destinació d'enoturisme ha de tenir present la manera de crear espais turístics amb uns símbols adequats a les expectatives dels seus usuaris potencials."

També apunta Donaire: "El turisme és efectiu quan aconseguim integrar els diversos agents en una mateixa estratègia de producte, amb un mateix llinar de qualitat i una coordinació efectiva. Això només és possible si l'estratègia és explícita i forma part d'un pla compartit pels diversos agents que intervenen en el procés: agents públics, empreses d'allotjament, empreses vitivinícoles, gestió d'itineraris, restauració..." ●



L'entoturisme és la connexió entre la cultura del vi i la pràctica turística.

d'Art, Paisatge i Enoturisme (juny del 2011), al Penedès, on va parlar de *Enoturisme. Claus de l'èxit*. En destaquem algunes idees.

D'entrada Donaire defineix enoturisme com la connexió entre la cultura del vi i la pràctica turística. I exposa alguns arguments per a l'èxit de la pràctica de l'enoturisme. Per exemple, parla del valor de la diferència: "Els nous

primer lloc, la creació de versions de productes adaptades a nivells de demanda molt singulars."

Diu Donaire: "La pràctica turística és essencialment una pràctica semiològica, que es basa en la recerca de significats als significants. Què vol dir el lloc que visito? El procés semiològic del turisme s'estructura a partir de dos grans elements: els nodes i

Vermuts i tastos de vins personalitzats.

La Mundi **Vinoteca**
VERMUTERIA

FES EL VERMUT

La Palma, 12 - 08410 Vilanova del Vallès - Vallès Oriental - BCN - T. +34 938 459 985 - www.mundivinoteca.com

La DO Alella s'obre a l'enoturisme

Us oferim un retrat de l'enoturisme a la Denominació d'Origen Alella. Pretenem convertir aquest reportatge en la fotografia de com afronten els cellers el desafiament del turisme aplicat al seu celler i al món de la vinya i el vi. I ho fem perquè ja hi ha un nombre significatiu de cellers i de propostes a la DO Alella que aposten dedicidament per l'enoturisme com a manera de donar-se a conèixer i singularitzar-se.

TEXT: MONTSERRAT SERRA



Actualment, la vinya testimonial d'Alella és la protagonista d'un programa adreçat a les escoles, per conèixer tots els moments de la vinya al llarg de l'any.

ò.p.

Lenoturisme ha arribat per quedar-se a la Denominació d'Origen Alella. I ho fa amb voluntat de singularitat, amb qualitat i amb la intenció de diferenciar-se en un sector molt competitiu. A dia d'avui, la meitat dels vuit cellers inscrits a la Denominació d'Origen Alella han apostat amb decisió i d'una manera diríem que estructural per l'enoturisme,

oferint un programa estable de visites, tasts i activitats culturals vinculades al vi. I amb el desafiament d'aprofitar la proximitat amb Barcelona, una de les ciutats més desitjades avui pel turisme internacional.

Ja fa uns quants anys que tots els cellers ofereixen visites concertades a les seves instal·lacions i vinyes. Però podríem considerar que el 2010 es van començar a esta-

blir les bases de l'enoturisme que s'ofereix actualment a la DO Alella. Fou l'any en què es va constituir el Consorci de Municipis de la DO Alella (que agrupa quinze municipis dels divuit que la formen), amb l'enoturisme com un dels eixos centrals de la política del nou organisme. En aquell temps, Alella Vinícola ja feia alguns anys que oferia visites comentades i que disposava de res-

taurant i botiga per al consum i venda dels seus vins. El 2011, Alta Alella començava el projecte d'enoturisme amb Marta Ribas, que havia sortit de la primera promoció del cicle formatiu de grau superior de gestió comercial i màrqueting de l'Institut d'Alella. El mateix any naixia Bouquet d'Alella, que des del principi també es va plantejar l'enoturisme com un dels objectius principals.

14 propostes d'enoturisme a la DO Alella



1. Visites a les vinyes i al celler Can Roda de Martorelles
Amb tast dels seus vins i pica-pica.



2. Passejada entre vinyes d'Alella Vinícola, a la vall de Rials
Tot seguit visita al celler i tast de vins Marfil. Gaudeix d'una passejada per una de les últimes «vinyes urbanes» d'Europa. Coneix el terrer de la DO Alella: geologia, climatologia i varietats. FOTO: OSCAR PALLARÈS

Alejandra Lara, gerent del Consorci de Municipis de la DO Alella, fa el retrat d'aquest començament: “Quan vam posar en marxa el consorci

Podríem considerar que el 2010 es van posar les bases de l'enoturisme que ofereix la DO Alella avui

l'agost del 2010 no hi havia encara l'enoturisme pròpiament dit a la DO Alella, perquè l'enoturisme implica un discurs i un projecte al darrere. El primer que vam fer des del consorci fou crear una imatge que vinculés els pobles que formen part de la Denominació d'Origen Alella. Es van encarregar unes banderoles i es va editar un fulletó amb la voluntat de marcar territori. Perquè la nostra DO porta el nom d'un municipi i això comporta algunes reticències. En aquell moment s'hi van incorporar dos nous cellers,

Bouquet d'Alella i Can Roda, que el fulletó ja va incloure. D'això, en fa quatre anys i en aquest temps s'ha produït una transformació de fons. Perquè els cellers que encara no han apostat per l'enoturisme, fins i tot aquests, ho tenen al cap. I els cellers que hi han apostat, cada vegada fan més activitats i més singulars.”

Alta Alella i el vi com un món de comunicació

Alta Alella, celler situat a la Vall Cirera, entre Alella i Tiana, s'ha esforçat a articular un projecte d'enoturisme ambiciós amb la construcció d'un centre de recepció de visitants i la contractació d'un equip de dues persones que ha ideat i gestiona un programa variat de visites i activitats. L'aposta del propietari d'Alta Alella, Josep Maria Pujol-Busquets, és decidida: “El projecte d'Alta Alella, l'hem construït per fases. I per això avui tenim un centre de recepció de visitants equilibrat amb els vins que fem i el paisatge que tenim. Hem anat construint una finca equilibrada que ens permet d'obrir-nos al nostre entorn. De manera que oferim un co-

neixement quasi familiar de la nostra finca i dels nostres vins, amb uns quants graus de proximitat. Això és important perquè el vi d'una zona forma part del paisatge on s'inscriu, igual que en forma part una manera de vestir, uns costums, un horari...”

Pujol-Busquets planteja l'enoturisme a Alta Alella com un fet cultural, de mostrar-se des de la qualitat dels seus vins i del seu entorn, i buscant un visitant interessat en aquests valors: “Quan la cosa que fas depèn del consumidor, has de tenir prou ductilitat per anar cap a on tu ets bo. Per això és important descobrir en què ets bo. I en què podem excel·lir a Alta Alella? Doncs que tot tingui el mateix nivell de qualitat. El meu pare, que era músic, sempre deia que el nivell d'una orquestra es mesurava pel pitjor dels músics. Hem d'interessar un tipus de persona que s'interessa pel vi, pel paisatge, que vol aprofundir en el projecte, en aquest paisatge, i que accepta dels nostres vins la variació de les anyades.”

“El vi és un món de comunicació. Alhora, les coses existeixen perquè es comuni-

quen”, diu Pujol-Busquets, que d'aquesta manera també justifica que la responsable d'enoturisme d'Alta Alella, Valérie Veilleux, sigui alhora l'encarregada de comunicació del celler. I també: “Som molt partidaris de tenir les eines adequades, però sobretot de trobar les persones per tirar endavant el projecte. I, avui, el posicionament, el conforma la Valérie. El futur? Si Barcelona continua essent un port turístic, si el nivell econòmic continua creixent, si... si tot això no s'altera, i tenint en compte que no sabem què vindrà, necessitem gestió: gestió per al present i per adaptar-nos al futur.”

Valérie Veilleux deixa ben clar d'entrada que a Alta Alella no es fan casaments ni comunions ni bateigs ni aniversaris: “El que fem és mostrar el projecte vinícola de la família Pujol-Busquets. Tampoc no contractem càterings, sinó que per a les activitats gastronòmiques els cuiners vénen a Alta Alella i cuinen davant els visitants. Oferim una experiència enogastronòmica basada en el producte de proximitat.”

En aquests moments el projecte enoturístic d'Alta Ale-



3. Pica-pica d'altura d'Alta Alella

Excursió amb 4x4 per les vinyes, visita al celler i degustació dels vins amb un pica-pica del restaurant Coloma del Masnou. L'activitat també es fa incorporant una volta amb helicòpter de l'empresa Mach Barcelona o amb marxa nòrdica per la vinya.

4. Esmorzars de forquilla a Bouquet d'Alella

Se serveixen després d'haver fet una activitat a la vinya: la verema al setembre, podar els ceps a l'hivern, despampolar a la primavera...

lla ofereix dues línies d'activitats: les vinculades a la marca principal, Alta Alella-Privat, amb propostes 'd'altura' (adjectiu que fa referència al fet que són activitats a l'altura de la qualitat dels vins que ofereix aquesta marca); i una segona línia, vinculada als vins naturals (elaborats sense sulfits), d'enoturisme sostenible. Les propostes d'Alta Alella-Privat van des de la teatralització del conte El raïm inquiet, una activitat en família, fins al pica-pica d'altura, la nit d'altura a la fresca amb cuina i música en directe, i els tríos de proximitat, a més dels tasts especialitzats. I respecte al turisme sostenible, trobem una sessió de ioga entre vinyes, visita a cavall des de Montornès del Vallès fins al celler, marxa nòrdica entre vinyes, els tasts amb bicicleta i el tast de We-Barcelona (de la plaça de la catedral fins al celler).

Alella Vinícola, vi i restauració

Amb una infraestructura diferent (disposa de botiga i restaurant), amb l'avantatge de la centralitat de la localització, però sense vinyes a tocar del celler, Alella Vinícola ja fa

anys que va obrir el celler centenari als visitants. Ho explica el propietari, Xavier Garcia Muntané: "Vam començar el 2002 amb les visites guiades. Fem visites senzilles, divertides, dinàmiques. De seguida vam adonar-nos de l'interès que té la gent per visitar un celler. Al 2006 hi van passar tres mil persones. I de mica en mica vam començar a ampliar l'oferta i vam proposar més activitats." Avui ofereixen la passejada per les vinyes, tallers infantils adreçats a escoles i famílies, el Joc del Vi, taller de cupatge, els tasts a la fresca." La responsable de l'enoturisme

Els cellers que han apostat per l'enoturisme, cada vegada fan més activitats i més singular

a Alella Vinícola és Gemma Becerra, actual cap de l'àrea comercial del celler.

Quins valors conté l'enoturisme per Xavier Garcia?

"Vam començar el projecte enoturístic amb dos objectius: donar a conèixer el producte, donar a conèixer el celler i la gent que fa el vi. És una manera de diferenciar-nos. L'enoturisme també ens permet la venda directa i també comporta, per dir-ho d'alguna manera, una publicitat gratuïta. La publicitat tradicional ha quedat antiquada. A més, la resposta directa del client és important per anar evolucionant."

No es concep Bouquet d'Alella sense l'enoturisme

Teresa Cerdà, propietària de Bouquet d'Alella, va apostar per l'enoturisme des del principi, com una pota més del projecte: "Fem enoturisme per donar a conèixer la nostra marca i els nostres valors. Bouquet d'Alella té per objectiu principal elaborar vins ecològics de qualitat fets a partir de varietats autòctones, des d'un celler familiar i petit situat en una masia del segle XV, enmig d'un entorn privilegiat, a quinze quilòmetres de Barcelona. I et diria que no sé concebre aquest projecte vinícola sense l'enoturisme. No tenim

un gran pressupost per fer publicitat i creiem que la manera de donar-nos a conèixer és amb l'enoturisme. Això ens diferencia una mica, també. Obrint el celler compartim les nostres experiències vinícoles, que formen part d'una història propera, familiar, del món del vi. És una manera de crear marca, de donar-nos a conèixer i de fidelitzar un públic. Perquè ens entenguin, els visitants han de trepitjar el nostre territori, han de passejar-se per les nostres vinyes. I tot és molt proper. I això agrada. És una experiència que només es pot viure en cellers petits com el nostre."

Marta Ribas, que avui col·labora amb Bouquet d'Alella en la confecció del programa d'enoturisme, explica: "Proposem les 'Sensacions Bouquet' amb la idea que la gent visqui unes experiències diferents, a la natura i dins el món dels sentits. Tenir la vinya al costat del celler és un gran actiu que no tots els cellers poden oferir. Cada trimestre programem dues 'sensacions' o tres: el pícnic entre vinyes, els esmorzars de forquilla... Busquem activitats innovadores, tot i



5. Trios de proximitat

Alta Alella convida un productor d'agricultura ecològica i un cuiner de la zona per crear un diàleg amb els seus vins. L'activitat combina xerrada i tast de tres tapes inspirades en el producte i els vins, a càrrec d'un cuiner de referència del territori.



6. Pícnic entre vinyes de Bouquet d'Alella

Es dona un cistell i un mapa als visitants que han de seguir les instruccions fins a arribar a una taula parada entre vinyes, amb vistes al mar. Es fa tot l'any. A l'hivern es proporcionen mantetes i a l'estiu es col·loquen para-sols.

que no hem inventat res. Però hem constatat que la visita estàndard funciona millor si es vincula amb una altra activitat. Perquè hem de pensar que sovint, vist un celler, vists tots. Cal, doncs, un valor afegit. Són activitats pensades per a molta mena de gent: empreses, turisme de proximitat, turista estranger, experts, escoles, famílies... També hem constatat que les activitats que acostumen a tenir més èxit són les lligades amb el menjar. Per això proposem el pícnic entre vinyes, esmorzars de forquilla, els sopars entre vinyes a la llum de la lluna, calçotades entre vinyes, etc.”

Can Roda, amb encant

Pepi Milà, responsable del celler Can Roda de Martorelles, explica la seva experiència: “Per nosaltres l'enoturisme és una manera d'ensenyar i poder explicar el territori, com treballem, com cuidem les vinyes. Això dóna un valor afegit als nostres vins. Vam començar a treballar l'enoturisme el 2013 nosaltres sols, obrint el celler un diumenge el mes i promovent les visites, però ens vam adonar que era molt

difícil començar aquest projecte sense ajuda externa. En canvi, aquest any sembla que les visites al celler funcionaran a través de l'empresa especialitzada Winemakers. Els grups

“Busquem activitats innovadores, tot i que no hem inventat res”

que arriben a Can Roda visiten la vinya, el celler i fan un tast de tres vins acompanyat d'un pica-pica ben complet. Winemakers es queda un percentatge del preu total del grup. Una altra empresa amb què hem començat a col·laborar és Aborígens, que fa visites de grups ben peculiars, sempre treballa amb turisme de fora. Per exemple, van visitar el nostre celler uns xarcuters de Noruega. I també hem tingut un grup d'holandesos.”

Continua Milà: “A banda les visites, a Can Roda ens plantegem fer algunes activitats diferents com ara concerts. És una il·lusió que

tenim la meua germana i jo. En aquest sentit, el 27 de setembre a la Setmana del Vi DO Alella n'organitzarem el primer. I també tenim més idees que volem anar introduint: una caminada de tardor pels boscs de Can Roda, per collir bolets que després cuinarem. I a la primavera la caminada pel bosc ens descobrirà les plantes aromàtiques. Seran activitats amb la voluntat de donar un encant a Can Roda. En un futur aquest és l'objectiu: crear un programa estable de visites i actes.”

El paper dels operadors turístics

Valérie Veilleux d'Alta Alella també veu necessària la col·laboració amb empreses especialitzades: “Del boca a boca vam passar a obrir-nos als col·laboradors d'enoturisme, perquè són una mena d'ambaixadors: agències, guies, propostes a mida... Hem sembrat molt en aquest espai i penso que en recollirem els fruits al 2015. Actualment col·laborem amb una quinzena d'agents i intermediaris turístics: Aborígens, Vi Emoció, l'empresa d'helicòpters Mach Barcelona,

Bendhora per a la marxa nòrdica, WeBarcelona amb rutes amb bici des de Barcelona... També treballem el turisme d'empreses, que acostumen a llogar l'espai per fer reunions de feina i després els oferim una visita o una activitat vinícola. En aquest àmbit col·laborem amb Manors and Cellars, d'Alella, i amb algunes agències més.”

Per contra Xavier Garcia Muntané, d'Alella Vinícola, i Teresa Cerdà, de Bouquet d'Alella, són avui per avui força escèptics respecte a aquestes empreses. Cerdà comenta: “D'agents, n'han vinguts molts a veure'ns, però no s'ha materialitzat cap col·laboració.” I Muntané afegeix: “Molta gent i moltes empreses ens proposen activitats, però de cada deu propostes et diria que només mitja és seriosa.” Alejandra Lara hi posa el punt de vista optimista: “A la DO Alella encara hi ha poques empreses d'oci i organitzadors d'esdeveniments, com ara Manors and Cellars. Crec que hi ha d'haver emprenedors que apostin per la DO Alella com a territori enoturístic. Segur que es poden imaginar oportunitats de



7. Enoturisme sostenible a Alta Alella

Yoga entre vinyes, degustació de vins naturals i passejada amb l'ornitòleg Jordi Ribas, per descobrir i escoltar els ocells que habiten la Vall Cirera. Propera sessió: 27 de setembre.



8. Marxa nòrdica entre vinyes

Amb la col·laboració de l'empresa especialitzada Bendhora, que titula l'activitat "Tast'n'walk d'altura". Inclou un tast de vins. Enoturisme sostenible a Alta Alella.

negoci. El grau superior de gestió comercial i màrqueting de l'Institut d'Alella genera cada any un grup de persones especialitzades que també poden crear oportunitats de negoci."

Més enllà d'aquests cellers que treballen l'enoturisme, a la DO Alella n'hi ha uns altres que no l'han encarat encara. La majoria, per les dimensions petites del negoci, com Quim Batlle a Tiana, tot i que ja ha començat la construcció d'un espai dedicat a la recepció de visites, i Altrabanda a Martorelles. Roser Celdran, gerent d'Altrabanda, comenta: "Som un celler massa petit per dedicar-nos a l'enoturisme. Amb tot, sí que oferim visites concertades en les quals ensenyem el celler i la nostra vinya, i oferim un tast dels nostres vins." I Joan Antoni Roura, propietari del celler Roura, tot i que fa visites concertades i no té mai un no per a ningú, té un punt de vista diferent sobre què és l'enoturisme: "No treballo l'enoturisme. No m'interessa vendre directament del celler quatre ampolles, el que m'interessa és vendre camions

plens d'ampolles. Si hagués pogut fer un hotel amb spa al costat del celler, l'enoturisme tindria sentit, perquè l'enoturisme funciona en cellers amb instal·lacions grans."

Mercat per a la venda directa? Es plantegen els cellers de la DO Alella aprofitar també l'enoturisme per fomentar la venda directa i que sigui significativa en la facturació total de l'empresa? La majoria diuen que no. Per exemple, Josep Maria Pujol-Busquets d'Alta Alella: "No hi comptem, amb la

Els cellers no es plantegen la venda directa com una part significativa de la facturació, tret d'Alella Vinícola

venda directa al celler. Per la proximitat de la DO Alella amb Barcelona seria normal que fos així, però nosaltres no ens ho plantegem. El concepte de venda directa va lligat a una

empresa de dimensions una mica més petites. Nosaltres volem fer marca, tenim vocació de marca, que vol dir que el nostre nom es difongui a tot el món. Per això mateix, si algú em volgués comprar la producció de tot un any, no la hi vendria. Volem penetrar en el mercat. La DO Alella és petita, però la marca és tan forta, que només pot ser així."

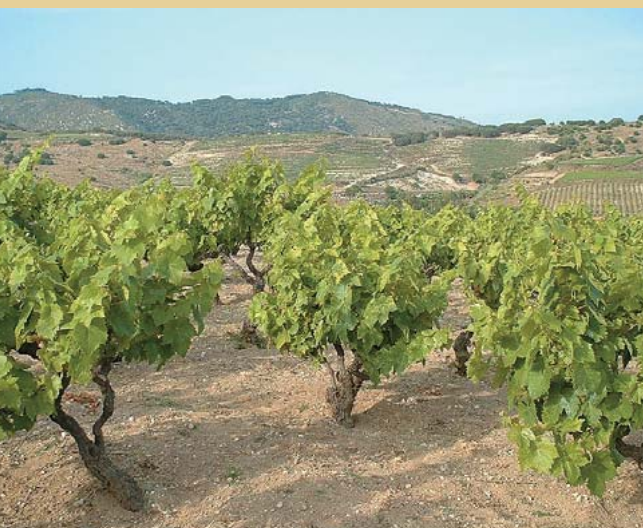
Teresa Cerdà de Bouquet d'Alella fa tocar de peus a terra: "L'enoturisme és complicat, però hauria de poder ser una línia de negoci. De moment intentem que no ens produeixi pèrdues." En la mateixa línia es manifesta Pepi Milà de Can Roda: "No enfoquem l'enoturisme a la venda directa. Intentem que Can Roda sigui autosostenible, que no perdi diners, i que la finca estigui ben cuidada. Pensa que, a més de la casa modernista restaurada i la vinya, tenim quaranta hectàrees de bosc."

En canvi, Xavier Garcia d'Alella Vinícola viu la realitat contrària, pel fet de tenir restaurant i botiga integrats al celler: "L'any 2006 el 50% de la venda dels nostres vins era directa. Tota la gent que venia

a fer la visita es quedava a dinar al restaurant, on només es consumeixen els nostres vins, i després passava per la botiga i s'emportava algunes caixes de vi. Avui és del 30%. És important, tot i que amb la crisi s'ha reduït, perquè no totes les visites es queden a dinar ni passen per la botiga per endur-se'n una caixa de vi. La reducció de la venda directa, l'hem compensada amb l'exportació."

Marquès d'Alella, encara no

En l'àmbit de l'enoturisme a la DO Alella, Marquès d'Alella-Parxet és el celler que, malgrat tenir patrimoni i capacitat empresarial per fer-ho, encara no hi aposta. El seu propietari, Ramon Raventós, n'explica el motiu: "Nosaltres ens dediquem estrictament a elaborar vi. No som restauradors ni hotelers ni tenim botiga. Entenem que aquests aspectes ja els ofereixen uns altres agents de la zona. El nostre objectiu és crear un conjunt harmònic i dinàmic de sinergies entre tots plegats, perquè és entre tots que expliquem i mostrem com és casa nostra, com és la terra, com és l'entorn, com és el po-



9. Tast a la fresca

Jocs sensorials al pati de verema d'Alella Vinícola, tot aprenent a tastar els vins.



10. Joc del vi-taller de cupatge d'Alella Vinícola

Una activitat que permet el visitant curiós fer d'enòleg per un dia. Inclou: introducció al tast de vi, joc d'aromes, elaboració del "coupage", presentació del vi, tast comparatiu dels vins dissenyats i lliurament de diplomes a l'equip guanyador. Els participants tenen l'opció d'endur-se l'ampolla del vi elaborat. Activitat per a grups a partir de quinze persones. FOTO: OSCAR PALLARÈS



11. Visita teatralitzada per les vinyes

De la vinya al celler a través del conte *El raïm inquiet*, adreçat als infants. Alta Alella acostuma a fer aquesta activitat familiar el primer cap de setmana de mes. (Més informació, núm. 28 *Papers de Vi*). Propera sessió: 5 d'octubre.

ble on estem afincats. No hi ha una cosa sense una altra.”

Amb tot, matisa: “No tenim mai un no per als clients que ens demanen de visitar el celler. Tothom qui arriba amb interès a algun dels nostres cellers, l'atenem. Són visites concertades i no es fan pagar. I a aquesta gent, els recomanem els restaurants de la zona. Per una altra banda, sempre estem disposats a fer tastis i tenim les instal·lacions obertes al poble per celebrar actes culturals sempre que se'ns demana, com ara el cicle de concerts de música antiga que s'organitza a Tiana.”

Continua: “En els nostres cellers l'enoturisme és incipient encara, però segur que anirà a més. El món del vi té un atractiu turístic indubtable, però no l'aprofitem prou. Amb la quantitat de turistes que passen per Barcelona! Ara, no ens interessa el model d'enoturisme dels grans grups vinícoles del Penedès, perquè atrauen un turisme que fa la visita i que ni tan sols sap en quin poble es troba. No volem això.”

Alejandra Lara, gerent del Consorci de Municipis, apunta: “El consorci no se circumscriu als cellers en el projecte enotu-

rístic, tot i que els cellers són fonamentals. L'enoturisme ha de contenir una visió de territori: que les botigues especialitzades tinguin els vins de la DO Alella i els recomanin; que els restaurants tinguin els vins de la DO Alella a la carta i els

Tots els cellers estan d'acord a aprofitar la marca Barcelona, però també saben què costa

prioritzin; que els hotels facin viure als seus clients l'experiència de pertànyer al territori vinícola de la DO Alella. En aquest sentit, és molt important treballar la sensibilització dels restauradors. I com que encara no tenim normalitzat aquest ésser vinícola del territori i la seva expressió en la restauració, hoteleria, etc., organitzem esdeveniments importants com ara la Setmana del Vi DO Alella i les Jornades Gastronòmiques de la DO Alella. És una manera de visualitzar conjuntament els restauradors que han in-

corporat el discurs DO Alella i guanyar-ne de nous. Aquests esdeveniments són eines de dinamització per al consorci.”

Xavier Garcia veu un canvi en positiu en la creixent valoració del producte de proximitat: “La venda de proximitat, la venda de vins al nostre territori d'influència i dels pobles de la DO Alella, ha augmentat significativament perquè també ha anat augmentant la conscienciació del consumidor de beure vi del territori. En general el consum de vi català ha pujat. El producte de proximitat avui és un valor de consum.”

Aprofitar la marca Barcelona

Alejandra Lara parla de les assignatures pendents: “Aconseguir un flux continu del turisme que genera la marca Barcelona. Seria una quantitat ínfima de visitants en el conjunt de turistes que passen per Barcelona, però molt significatiu per a la DO Alella. I aquest turisme, l'hem d'aconseguir a través d'aliances.”

Tots els cellers estan d'acord a aprofitar la marca Barcelona, però també saben què costa. Així, Xavier Garcia Muntané diu: “Ser tan a prop de Barcelona és important.

Tenim molt per fer en aquest sentit. La relació amb Barcelona s'haurà de professionalitzar creant sinergies amb les empreses especialitzades en enoturisme de tota l'àrea metropolitana. Però recollir el turisme que arriba a Barcelona és molt difícil, perquè Barcelona és un imant i arrencar el turista de la Sagrada Família per portar-lo fora de la ciutat no és tan fàcil com sembla.” I Teresa Cerdà afegeix: “Dirigim les nostres accions cap al visitant de proximitat, del Maresme, de Barcelona i del Vallès. Ara, hi ha tants turistes a Barcelona que també hi solem arribar. Té un gran potencial. Darrerament ens vénen molts russos.”

Valérie Veilleux és clara, vol posicionar-se amb la marca Barcelona: “Nosaltres oferim un enoturisme de proximitat i també internacional. Tenim per objectiu que els visitants de la zona tornin i aprenguin i gaudeixin de propostes diferents cada vegada que vinguin a Alta Alella. Totes les activitats de proximitat són orientades al públic d'aquí. Però també trebalem per captar nous mercats. És clar que estem interessats en el turisme cultural que genera Barcelona i ens hi volem posicionar.” ●



12. Concert a Can Roda

Aquest 27 de setembre a les 19.00 a la Setmana del Vi DO Alella, concert amb la banda vallesana Bandelthenes, formada per quaranta músics, que interpretarà bandes sonores de pel·lícules de la història del cinema. Amb projeccions i tast de vins.



13. Bicicletada

L'empresa turística WeBarcelona, que disposa d'una oferta turística variada per conèixer Barcelona, la Costa Brava, la Costa Daurada i el Pirineu, proposa una ruta amb bicicleta elèctrica, de la plaça de la Catedral de Barcelona fins al celler Alta Alella. Arribats a destinació, els participants poden descansar tot fent un tast de vins.



14. Burrícletes

Es proposen dos itineraris possibles per fer amb aquestes bicicletes elèctriques: una ruta més planera que passa per Montgat i una segona ruta que uneix les masies que té Bouquet d'Alella a Alella i Vilassar de Dalt. (Més informació al núm. 29 de *Papers de vi*).

FOTO: ÒSCAR PALLARÉS

Festival de música Bouquet d'Alella

El celler Bouquet d'Alella fa un salt d'envergadura en la proposta d'activitats enoturístiques: el cap de setmana del 19, 20 i 21 de setembre organitza el Festival Bouquet d'Alella, en la Setmana del Vi DO Alella. Una proposta on el vi, la música i la gastronomia es donen la mà. Per aquest projecte, Bouquet d'Alella s'ha associat amb Brubaker (www.brubaker.cat), una empresa d'iniciatives culturals amb seu a Granollers que ja té experiència en esdeveniments semblants com el Festival Fresc de Cardedeu.

La programació comença el divendres a les 21.30 amb un concert entre vinyes de Namina. La cantant acosta el jazz a la cançó d'autor i el soul a la bossanova. Cita en un mateix repertori Nina Simone, Sam Cooke, Maria Mercè Marçal, Joan Vinyoli i Chris Isaak.

L'endemà dissabte, a la mateixa hora i amb el mateix servei gastronòmic, el concert entre vinyes, el protagonitzarà la

cantant Névoa amb el guitarrista Vicenç Solsona. S'ha definit Núria Piferrer, "Névoa", com una de les grans veus del fado. Ens mostrarà aquest registre i uns quants més amb peces de Caetano Veloso, Tom Jobim i Joan Manuel Serrat.

El Festival Bouquet d'Alella es clourà diumenge, amb una jornada que començarà de bon matí a les 10.00 animant les famílies a fer la verema. Una vegada acabada es compartirà un aperitiu a peu de vinya. I, tot això, amb una selecció musical feta pel periodista musical Jordi Urpí (Dr. Batonga), especialista en músiques del món. A partir de les 12.30, l'entrada serà lliure.

Durant les nits del festival, Bouquet d'Alella obrirà a les 19.30 i a partir de les 20.00 oferirà un servei d'aperitiu, en què es podran tastar els vins del celler i acompanyar-los amb plats elaborats pel restaurant Can Major de Montmeló, que ofereix una cuina catalana amb producte de proximitat i ecològic.



CAN PALLAROLAS
vi arrelat a la nostra terra.

EL VI D'ARGENTONA

Espai Di.Vi

Enoteca - Celler



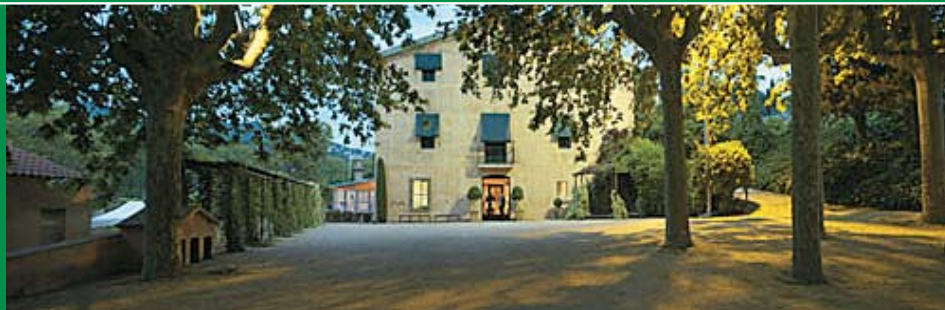
**Un espai únic,
una atmosfera encisadora**

- 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



Agricultura ecològica, marca d'identitat de la DO Alella?

Per lluitar contra el mildiu i la cendrosa, les principals malalties que afecten el conreu de la vinya, en l'agricultura ecològica no és permesa la utilització de productes químics de síntesi com ara pesticides, plaguicides, fungicides i herbicides. Només és permesa la utilització de coure (sis quilos per hectàrea i any) i sofre.

Ò.P.

Es pot imaginar la Denominació d'Origen Alella com un territori prestigiat perquè la majoria dels seus cellers elaboren els vins a partir de l'agricultura ecològica? El president del Consell Regulador, Quim Batlle, s'ho va plantejar com un objectiu del seu mandat. Analitzem l'estat de la qüestió.

TEXT: M.S.

És habitual que la petitesa d'una denominació d'origen com la d'Alella, que es troba per sota de les tres-centes hectàrees de vinya conreades, comporti greuges de moltes menes, sobretot de falta de pressupost del Consell Regulador, dificultats de pervivència, etc. Però també és ben cert que les dimensions petites de la DO Alella afavoreixen que sigui un territori únic per assajar d'una manera global, implicant-hi tots els cellers, alguns projectes com una mesa de bones pràctiques, per compartir experiències i visualitzar solucions d'una manera compartida i comuna. Segurament és l'únic lloc de Catalunya on es pot fer.

Un d'aquests compromisos positius que podrien conver-

tir-se en marca d'identitat de la DO Alella és fer que la majoria, sinó la totalitat del territori conreat de vinya, fos d'agricultura ecològica. És una tendència que va a més i les legislacions nacionals i europees també tendeixen als principis de l'agricultura ecològica, respectant la terra, evitant herbicides i pesticides per tractar les malures més habituals de la vinya, com són el mildiu i la cendrosa.

Quim Batlle, del celler Quim Batlle, va assumir la presidència del Consell Regulador de la DO Alella al principi del 2013. El primer objectiu que es va plantejar va ésser que tots els cellers del territori fessin vins a partir de l'agricultura ecològica. En aquell moment eren tres, els cellers amb el certificat d'agricultura ecològica: Alta

Alella, Quim Batlle i Bouquet d'Alella. Fa pocs mesos s'hi ha sumat Alella Vinícola. En canvi, no tenen certificades cap de les seves vinyes pel Consell Català de la Producció Agrària Ecològica (CCPAE) els cellers Marquès d'Alella, Roura, Can Roda i Altrabanda.

**Pujol-Busquets:
"Estic convençut
que tot el vi aca-
barà essent d'agri-
cultura ecològica"**

En aquests mesos de presidència del Consell Regulador, quins avenços heu fet en la sensibilització per l'agricultura ecològica

a la DO Alella? Respon Quim Batlle: "Treballem per mentalitzar els cellers sobre la importància d'adoptar l'agricultura ecològica pel conreu de la vinya, per qualitat i com a fet diferencial de la DO Alella. I pràcticament tots els cellers comencen a moure's: Alella Vinícola ja té el certificat; Can Roda ho estudia; Joan Antoni Pérez Roura ha accedit a provar el conreu d'agricultura ecològica en una de les seves vinyes, i Marquès d'Alella diu que els tractaments que fa a la vinya ja són ecològics. Crec que al final tots els cellers de la DO Alella acabaran treballant l'agricultura ecològica."

"Perquè —assegura Batlle— l'agricultura ecològica és el futur. Conec bé el món agrícola i puc assegurar que cada vegada es fa més agricultura ecològica,



Els productors de la DO Alella. D'esquerra a dreta i de dalt a baix: Ramon Raventós de Marquès d'Alella, Xavier Garcia Muntané d'Alella Vinícola, Pepi Milà de Can Roda, Teresa Cerdà de Bouquet d'Alella, Joan Antoni Pérez Roura del celler Roura, Quim Batlle del celler Quim Batlle, Roser Celdran d'Altrabanda i Josep Maria Pujol-Busquets d'Alta Alella.

perquè és més sana i coherent amb la natura, i vol dir treballar sempre amb producte de temporada, no tractar els aliments amb productes perjudicials per a la salut i agressius i contaminants amb la terra. L'agricultura ecològica requereix tenir molta més cura de les plantes per no patir cap malura, però el resultat és una qualitat molt més alta. I jo que cultivo la vinya en ecològic des del 1998 puc dir que en tots aquests anys no he tingut cap malura important."

Preguntem a Xavier Garcia Muntané, propietari del celler Alella Vinícola, què el va motivar a obtenir el segell de certificació d'agricultura ecològica: "En realitat per nosaltres és un requisit burocràtic per justificar un valor afegit, perquè ja treballàvem sota els principis

de l'agricultura ecològica. Sempre hem treballat així, des de la primera vinya que vam plantar, tot i que no ens havia interessat fins ara obtenir el certificat.

Quim Batlle: "L'agricultura ecològica és el futur"

Però avui hi ha tres raons que ens hi han mogut: primer, el certificat informa el consumidor que té un producte més sa; segon, que és un producte que respecta el medi perquè evita pesticides i herbicides; i la tercera raó és que cada vegada hi ha més demanda d'aquesta

mena de vi. Per tant, hi ha una raó comercial també important per obtenir el certificat. Si no fas aquests passos, et quedes endarrerit. I aquest any ja ho hem notat: se'ns han obert noves portes i ens han arribat nous consumidors."

Josep Maria Pujol-Busquets, propietari d'Alta Alella, és un dels precursors dels vins d'agricultura ecològica a Catalunya, juntament amb Josep Maria Albet i Noya al Penedès. Per ell, el compromís de la DO amb l'agricultura ecològica és imprescindible: "La DO Alella no té cap viabilitat si no es fa ecològica. Estic convençut que tot el vi acabarà essent d'agricultura ecològica, sobretot a la zona mediterrània. Però és que si volem ésser coherents amb el consum de proximitat, el nivell

de preus a què volem vendre els vins, etc., hem d'ésser ecològics. Sinó és totalment incoherent."

També des del començament del 2011, el celler Bouquet d'Alella ha convertit l'agricultura ecològica en un dels seus signes d'identitat. Ho veu així Teresa Cerdà, propietària del celler: "Per treballar la vinya segons els paràmetres de l'agricultura ecològica no hi ha gaire més que la voluntat, tot i que sabem que hi ha zones més complicades que les altres. És perdre la por. L'agricultura ecològica regula molt millor el cicle de la vinya perquè es respecta el cicle natural. La natura és sàvia. Amb tot, les lleis ja et porten cap aquí. Tard o d'hora hi arribarà tothom, a l'agricultura ecològica. Potser haurem d'anar a més en uns altres aspectes."

CARTA

Plats elaborats amb productes de temporada, de proximitat i de primera qualitat. Menú degustació amb maridatge de vins: És l'opció que el nostre xef us ofereix per a poder tastar una gamma àmplia de plats i assaborir la nostra particular cuina, harmonitzada amb una acurada selecció de vins.

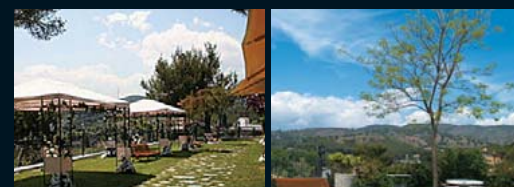


ESDEVENIMENTS

El lloc idoni per a la celebració de qualsevol tipus d'esdeveniment. Tindreu garantides la perfecció i una experiència inoblidable per a vosaltres i els vostres convidats.

Comunions · Casaments
Bateigs · Aniversaris

Disposem de salons privats, parc infantil i pàrquing privat



Ctra Badalona a Montcada km,3 · 08916 Canyet · Badalona
Tel. 93 395 12 62 · info@restaurantpalmira.com
www.restaurantpalmira.com/ca/

Però mentre el celler Marquès d'Alella i Parxet, que elabora el volum d'ampolles més important de la DO, no facin el pas cap a la certificació, el projecte de convertir la DO Alella en referent de l'agricultura ecològica no serà factible. Preguntat el propietari, Ramon Raventós, explica: "Treballem amb criteris radicalment compromesos amb la integració al nostre entorn natural i certifiquem una part important de les nostres vinyes en ecològic. A la DO Alella ja tenim deu hectàrees de vinya en reconversió des de fa dos anys i en farem més les campanyes vinents. Superem molt àmpliament els beneficis

Xavier Garcia:
"Paga la pena lluitar-hi, per prestigi i pel medi. Però no es pot obligar ningú."

del conreu ecològic certificat. El que no fem servir és la certificació com a argument de màrqueting. La normativa europea cada vegada és més exigent i s'acosta més a l'agricultura ecològica. Ara, la nostra opinió és que la certificació ecològica s'ha superat i hem d'anar més enllà. L'agricultura de filosofia 'ecològica' (per anomenar-la d'una manera entenedora) no hauria de radicar només a llançar sofre i coure a la vinya en substitució dels tractaments sistèmics. Hem de provar d'ésser menys intervencionistes i deixar que la natura s'expressi."

Raventós proposa: "La viticultura, creiem que hauria d'anar lligada a una gestió del

conreu integrada en l'ecosistema que l'envolta. Hem de fer aquest canvi de mentalitat, de manipuladors a intèrprets. Si a més (i creiem que això és una condició indispensable) volem combinar aquest conreu respectuós, integrat i poc intervencionista amb elevats nivells de qualitat, el preu a pagar és clarament beneficiós, però passa per reduir dràsticament els rendiments. Els organismes certificadors de produccions ecològiques van fer un gran pas amb la conscienciació i introducció de criteris de producció més respectuosos. Se'ls ha de reconèixer la gran tasca que van fer. Ara s'ha de fer el pas següent. És una reflexió més profunda. Sí que tinc extraordinàriament clar que els elaboradors orientats a alts nivells de qualitat tenim més capacitat i més interès a fer aquesta reflexió. Alella té una oportunitat irreplicable en aquest sentit. Tenim unes condicions extraordinàries i uns elaboradors sensibles. Crec que amb una mica més de temps trobarem la manera de fer el pas següent."

El celler Can Roda de Santa Maria de Martorelles no es tanca a treballar en ecològic. Segons Pepi Milà, responsable del celler: "Quan la DO Alella aposti per ser d'agricultura ecològica podran comptar amb nosaltres. No fem vi d'agricultura ecològica avui, però no hi estem pas tancats. I cuidem moltíssim les vinyes. Però, és clar, som un celler jove, només fa tres anys que vam entrar a la DO i anem a poc a poc, tot i que no parem: acabem de plantar dues hectàrees més de vinya de syrah, garnatxa negra, moscatell i chardonnay." I assegura: "Crec que en endavant tindrem



Principis de l'agricultura ecològica

- Preservar la fertilitat natural de la terra i els seus cicles naturals.
- Preservar la diversitat biològica com ara les varietats, espècies i races adaptades a l'entorn.
- Reduir l'acumulació de contaminacions ambientals, prohibint la utilització de productes químics de síntesi com ara pesticides, plaguicides, fungicides i herbicides.
- No utilitzar organismes modificats genèticament.
- Fer una gestió responsable de recursos com ara el sòl, l'aigua i l'energia.
- Garantir el benestar animal respectant-ne les necessitats biològiques i de comportament.
- Conservar el patrimoni agrari i de paisatge, interessant i variat, i afavorir-ne el desenvolupament sostenible.
- Restringir molt l'ús d'additius alimentaris.

Segons el Consell Català de la Producció Agrària Ecològica (CCPAE)

les vinyes amb certificat d'agricultura ecològica. Perquè associació ecològica a qualitat, perquè fomenta la salut. Tinc molta mania que s'ha de menjar bé. Potser ho fa que sóc farmacèutica. Hem de cuidar-nos menjant sa i natural."

En canvi, Roser Celdran, gerent del celler Altrabanda, també a Martorelles, diu que no s'ho han plantejat: "La vinya, ja la tenim bé com la tenim i no pensem canviar. Si el Consell Regulador de la DO Alella marqués l'agricultura ecològica com a condició per formar-ne part, n'hauríem de sortir. I no és un problema de conreu, sinó de paperassa i, sobretot, una despesa econòmica que no volem fer. El problema és econòmic." I Joan Antoni Pérez Roura, propietari del celler Roura, tampoc no hi juga a favor, tot i que està disposat a assajar l'agricultura ecològica en una de les seves vinyes: "No crec en l'agricultura ecològica. Tinc les vinyes a la banda de baix de Rials i si només faig tractaments amb sofre i coure, al final la meitat del raïm se'm podreix."

Conclou Xavier Garcia Muntané, d'Alella Vinícola: "Tot i que som una DO petita amb pocs cellers, és molt difícil que tots s'avinguin a fer agricultura ecològica, perquè no totes les vinyes ho permeten. Si tens vinyes en pendent i ben airejades, és més fàcil. Però no totes les vinyes de la DO Alella ho tenen tan fàcil. De manera que depèn de cada celler. Però poder aconseguir que un 80% o més d'hectàrees de vinya siguin d'agricultura ecològica, a la DO Alella, ja ens permetria d'associar-la als vins d'agricultura ecològica. Paga la pena lluitar-hi, per prestigi i pel medi. Però no es pot obligar ningú." ●



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



residència i centre de dia

ELS ROSERS d'ALELLA





Una ampolla de vi negre, d'aquells d'abans, plena de medalles i bandes d'honor, s'ha enamorat bojament d'aquesta ampolla nova, jove i fresca que ara s'està aquí als seus peus, banyant-se descaradament.

Ella el burxa una mica. És jove i té un pèl d'agulla. I ell, tot i la seva dignitat de medalles i cintes, s'està posant cada vegada més "rouge", que dirien els francesos.

Tot això passa en una cantonada de la taula on avança un sopar íntim.

Bona sort a uns i altres!



A la secció Vins de memòria demanem, a cada ocasió a un creador diferent, que rememori alguna experiència relacionada amb el món del vi. En aquesta ocasió el dibuixant Joma ho fa amb aquesta il·lustració.



“El vi, una manera lúcida i sàvia d’acostar-se al paisatge i a la civilització”

Entrevistem Joan Gómez Pallarès, filòleg clàssic, apassionat per la vinya i el vi, responsable del bloc DeVinis, autor del llibre *Vinos naturales en España* i avui convertit en prescriptor de referència

TEXT: MONTSERRAT SERRA

ÒSCAR PALLARÈS

Joan Gómez Pallarès és filòleg clàssic, llatí, actual director de l’Institut Català d’Arqueologia Clàssica. Compagina la seva professió amb la passió pel vi, que l’ha portat a estudiar-lo i a acumular un grau de coneixements que l’han convertit en un prescriptor de referència. És l’autor del bloc De Vinis. També és autor del llibre *Vinos naturales en España* (RBA, 2013), que s’estructura en dues parts: a la primera ressegueix el procés del vi, de la vinya fins a l’etiqueta, i on Gómez Pallarès, a través de l’experiència i de la ciència, defensa el que considera la millor manera de fer a la vinya i al celler; a la segona part proposa alguns exemples de vins i cellers que elaboren vins naturals des dels paràmetres que ha explicat i defensat a la primera. Hi inclou el celler Alta Alella. De manera que és una barreja de llibre divulgatiu, assaig, tractat, guia... Tot i que, segons Gómez Pallarès: “És una autobiografia, cada vegada ho tinc més clar.”

El llibre que acabeu de publicar sobre vins naturals posa ordre, des de la globalitat del terme, a una gran varietat de propostes en aquesta direcció que han aparegut els darrers anys i que s'han anomenat de moltes maneres: vins d'agricultura ecològica, integrada, raonable, bio, biodinàmica, agricultura segons els principis de sostenibilitat...

Efectivament, no parlo d'ecològic estrictament ni de biodinàmic estrictament, que tenen certificacions i protocols a seguir. Al llibre parlo d'un tipus de vi que fa un tipus de persona que s'aproxima al paisatge d'una determinada manera.

El llibre comença a la terra...

Sí, perquè és un procés que té a veure amb la manera com t'acostes a la terra, quina relació estableixes la terra i tu: com ens respectem, què ens donem. És el que feien els romans: jo dono a la terra el que la terra em dona a mi. Màxim respecte, màximes ofrenes, i el que em dona la terra és el que jo dono a les persones que han viscut per a la terra i s'han mort a la terra. I la màxima expressió d'això és el vi. Fa dos mil anys i ara. Passa que ara la gent no ho sap. I, en el fons, el llibre reivindica una mica això: que la manera més lúcida, culta i sàvia d'acostar-se al paisatge i a la civilització, a la cultura, és a través de vins d'aquesta mena.

Aquesta aproximació és encara minoritària, però dieu que és una tendència que ha vingut per quedar-s'hi, "deixar de ser moda per convertir-se en actitud". I també intenteu trencar tabús i eliminar prejudicis.

Prejudicis sobretot provinents de molts professionals del vi.

Però també hi ha gent que diu que fa vins naturals sense entendre-hi, i sovint sembla que tot s'hi valgui, en aquest concepte de vins naturals.

La gent no pot defugir el fet que 'natural', 'verd', 'sostenible', 'ecològic' és una línia que està de moda. És un dels efectes beneficiosos de la crisi econòmica, de la crisi energètica, de la crisi cultural, de la crisi de valors que patim. I, d'aquí, n'acabarà sortint una tendència cada vegada més

important, que es resumeix en el que diu el viticultor gallec José Luís Mateo: "Hem de deixar una terra als nostres fills millor que no la terra que ens hem trobat." Això passa per fer vins més o menys d'aquesta mena: fer servir el màxim nombre de productes naturals per treballar la terra i allunyar-se dels tractaments químics, respectar la terra i tenir-ne cura al màxim, agredir-la el mínim, intentar fer el mateix al celler. D'aquesta manera acabaràs tenint un vi més natural que no uns altres que no fan tot això. La idea és aquesta. I totes les persones que surten al llibre comparteixen aquesta manera de fer.

Al llibre demaneu un compromís radical al viticultor i al vinicultor.

És que no s'entén d'una altra manera.

Dieu que s'ha de conrear la terra amb el cavall i no pas amb el tractor, una maquinària que qüestioneu per al conreu de la vinya.

Quina diferència hi ha entre un tractor de cinc-cents quilos i un cavall de cinc-cents quilos? El tractor compacta la terra, el cavall no. Ja no és una qüestió ètica, ni de la força i l'energia de la bèstia (que també hi ha una història entre éssers vius, i s'entén millor el cavall amb la terra que no el tractor). Llaurar amb cavall és molt difícil si no n'has après de petit. Hi ha gent a la Borgonya i al Loira que viu només de llaurar les terres amb cavall. Aquí, en canvi, no hi hem arribat encara. Però la gent ha de saber que compactar la terra implica certs problemes. Si s'ha de fer, perquè no es pot mantenir un cavall, doncs es fa, és clar, però no és una qüestió d'energia esotèrica. S'ha comprovat científicament.

Un altre tema polèmic que tracteu són els llevats que s'afegeixen al vi per ajudar a la fermentació, i algunes males pràctiques esteses en aquest terreny.

Es fan moltes trampes. Hi ha gent que diu que fa servir llevats autòctons i resulta que no ho són. Hi ha empreses químiques que reproduïxen "peus de cuba" i fan llevats autòctons

d'una vinya de la Xampanya i després els fan servir per fermentar xarel·lo. Això passa. Hi ha empreses químiques que comercialitzen llevats indígenes autòctons perquè donen un tipus d'aroma i de gust. En canvi, els llevats amb els quals s'ha de treballar són els que provenen de la vinya d'on s'elabora el vi, perquè són els llevats que et donen l'ADN de la vinya i la seva relació amb la terra durant un any. Sinó, és com dir al vi: vull que siguis una cosa diferent de com la vinya t'ha fet. I això, a mi, no m'interessa, perquè dónes una imatge distorsionada del teu vi i de la teva terra.

Un altre tema interessant: poseu en "quarantena" el tema de la fusta.

El que poso en "quarantena" és que ningú no acaba de reflexionar sobre què fa amb la fusta i per què ho fa. No és que critiqui la fusta, sinó que critico com es fa servir. De fet, sí que critico una cosa de la fusta: el vi no té gust de fusta. Si a algú li agrada el gust de fusta, fantàstic, però no és un dels sabors que aporta el vi. De manera que si es vol fer servir la fusta, que es faci de la manera més neutra possible perquè acabi sortint el gust de la fruita i el gust del terrer. I el mateix dic del fang. No vull trobar l'argila quan tasti un vi, sinó que vull que sigui un procés natural i que el recipient ajudi a oxigenar, arrodonir, criar, etc., però que no sigui l'element dominant. I el problema de la fusta és aquest.

En el debat sobre les varietats de raïm autòctones i foranes, sou menys radical.

Ho dic bastant clar: a mi, el que m'interessa és el vi bo. Si el vi bo neix de ceps que s'han adaptat genèticament a la terra que els ha acollit i són ceps que vénen de fora, però que transmeten el que la terra i l'entorn dona, ja em sembla bé. A mi em pot semblar tan interessant un vi del Priorat fet amb bastant de cabernet sauvignon com un vi del Priorat fet amb garnatxa i carinyena. No sóc radical, en això. Però també dic: de la mateixa manera que el cabernet sauvignon fa centenars d'anys que s'adapta i evoluciona a la zona de Graves

i al Médoc en general (Bordeus), també dic que les vinyes que tenen més anys d'adaptació aquí (sovint no tants com ens pensem) són les que són. Per tant, és més normal que et doni l'expressió d'una terra una pedro ximenes, que encara que la gent no s'ho cregui és una varietat de raïm del Priorat, o un moscatell, o un xarel·lo del Penedès, o una pansa blanca d'Allella o una carinyena de l'Empordà, que no pas una viognier a l'Alt Empordà. No dic que no es pugui adaptar la viognier, però trigarà centenars d'anys a donar allò que la terra hi pot aportar.

Defenseu que la qualitat d'un vi va lligada a la seva capacitat d'envelliment.

Els millors vins sempre surten dels millors terrers i els millors vins sempre tenen una capacitat d'envelliment més bona. Ho dic d'acord amb el que he begut i he conegut fins ara. I no parlo necessàriament de vinyes molt velles: aquesta fallera per les vinyes velles... Una vinya de noranta anys o cent s'anirà morint i s'acabarà. Has de continuar plantant, has de continuar treballant aquesta vinya. I aquest concepte aquí encara no s'ha acabat d'entendre, tampoc.

Amplieu aquesta darrera reflexió perquè al nostre país, durant els anys 1980 i 1990, es va arrencar moltíssima vinya, una part es va replantar amb varietats de raïm foranes i, en canvi, els viticultors que ara tenen un patrimoni són els qui en aquell moment no van fer aquesta operació.

El concepte és: treballa una vinya, fas vi amb aquests ceps, perquè estàs en una cadena que implica unes estacions de l'any, i té una implicació també generacional, que és la mateixa cadena cronològica. Molta gent cultiva la vinya perquè procedeix d'una tradició del segle XII, XIII, XIV, XV..., però també n'hi ha que han començat recentment la tradició, i aquests han d'ésser conscients que després d'ells vindran uns fills i després uns néts o algú altre que agafarà aquesta vinya. Tenim una responsabilitat en la seqüència de la immortalitat, amb aquells qui ens vénen al darrere. ●

El tresor amagat de Quim Batlle

Convidem Joan Gómez Pallarès a visitar el celler Quim Batlle a la vall de Ca l'Andreu de Tiana, ben alt, costerut i airejat, de cara al mar, amb una vista excepcional de la metròpoli barcelonina. Allí Batlle, actual president del Consell Regulador de la Denominació d'Origen Alella, hi té la casa, el celler i la vinya d'agricultura ecològica de pansa blanca, garnatxa i picapoll.

TEXT: M.S. / FOTOS: ÒSCAR PALLARÈS



El primer que fem amb Joan Gómez Pallarès és passejar entre les vinyes costerunt. El filòleg, responsable del bloc De Vinis (www.devinis.org) i autor del llibre *Vinos naturales en España* (RBA), camina silenciós. El primer que fa és tocar el revers de les fulles per notar-hi els nervis i com puja la saba de la planta. Diu: "La fulla està contenta. M'agrada el tacte de les fulles dels ceps, el relleu dels nervis."

Quim Batlle explica a Gómez Pallarès que va comprar la finca el 1993, que va tardar cinc anys a plantar-hi els ceps i que l'any 2006 va comercialitzar els primers vins. Ell, fill i nét de pagesos, va plantar les varietats de casa l'avi: pansa blanca, garnatxa blanca i picapoll blanc. Batlle

té el convenciment d'elaborar només vins de varietats autòctones. També voldria plantar-hi una mica de sumoll blanc, tot i que el seu avi també

Foranell cupatge 2011: "Postgust de cendra, sarment, mantega salada, resina de pi, pinassa..."

tenia sumoll negre, "perquè a casa l'avi hi havia dues passes de ceps de varietat blanca i una de negra. Així sortia un rosat boníssim", comenta a Gómez Pallarès, que assenteix. El filòleg ho sap prou, perquè al celler d'uns amics del Prio-

rat elabora un rosat d'aquestes característiques.

Quim Batlle també li explica que dalt de la muntanya, al terreny més ventós, hi té plantada la garnatxa perquè presenta una fulla més dura i aguanta millor. I la pansa blanca, a la banda de baix, mentre que el picapoll, el situa a les zones més costerudes. Adoba la vinya una vegada l'any amb fems dels quatre rucs que té. El mes de desembre fa un sot al costat de cada cep i hi posa un grapat de fems (tot i que no els tracta com mana l'agricultura biodinàmica).

Ja a dins del celler, Quim Batlle explica al prescriptor que elabora els seus vins només amb cubes d'acer inoxidable. Res de fusta. Res de fang. Diu que el vi no s'ha de maquillar. Gómez Pallarès hi està ben

d'acord i encara va més enllà: comenta que les damajoanes (recipients de vidre) són encara més adequades que no l'inoxidable, per no traspasar al vi cap gust no desitjat.

Els vins de Quim Batlle fermenten durant dues setmanes a una temperatura d'entre 14° i 16°. Després reposen amb les mares durant un any i es guarden un any més, com a mínim, a les cubes d'acer inoxidable. Són vins blancs sense fusta que tenen una criança a la mateixa cuba de dos anys.

El primer vi de les cubes d'acer inoxidable que Quim Batlle fa tastar a Joan Gómez Pallarès és el pansa blanca del 2013. El responsable del bloc De Vinis en destaca l'acidesa, que li permetrà d'anar envel·lint. Després arriba el picapoll 2013.



Dins del celler, Quim Batlle explica a Joan Gómez Pallarès que elabora els seus vins només amb cubes d'acer inoxidable. Res de fusta. I li fa tastar de les cubes els monovarietals de l'anyada 2013, que no s'embotellaran ni arribaran al mercat abans del 2015 o el 2016.

Gómez Pallarès pregunta:

—Es verema tard, aquest picapoll?

Respon Quim Batlle:

—La primera setmana d'octubre.

Comenta Gómez Pallarès:

—És clar, es nota. És més amable, com si hagués estat domesticat una mica. Em recorda els vins de Picpoul de Pinet (a Llenguadoc), que són àcids i salins.

Després Batlle omple les copes de la cuba on viu la garnatxa del 2013. Gómez Pallarès comenta: "L'àcid màlic es nota una brutalitat. M'agrada molt. I no diria mai que aquesta garnatxa té 15°."

Els vins Quim Batlle de l'anyada 2013 es troben en procés, es fan ara mateix, i apunten maneres, però no s'embotellaran ni arribaran al

mercant abans del 2015 o el 2016, de manera que l'envelliment en inoxidable i amb les mares els canviarà substancialment. Per això, quan cal tastar el cupatge 2011, a partir dels tres monovarietals de pansa blanca, picapoll i garnatxa, Gómez Pallarès exclama: "Aquest vi té tota la complexitat que jo recordava dels teus vins." I un cop tastat, afegeix: "El postgust de cendra, sarment, mantega salada, resina de pi, pinassa... guanya molt. M'agrada molt: complex, llarg."

Quim Batlle, satisfet, recorda que fa una producció molt petita i que això el força a diferenciar-se. Aleshores obre una ampolla del Foranell Cupatge 2009, per veure com ha evolucionat el mateix cupatge després de dos anys en ampolla. El fillol el tasta i explica: "Aquests dos anys d'ampolla hi han do-

nat un punt de mel. L'evolució en ampolla és molt bona."

L'elaborador treu una ampolla de Foranell Pansa Blanca 2007 i Gómez Pallarès, un cop tastat, diu: "Aquest vi cada vegada s'assembla més al Viña Ton-

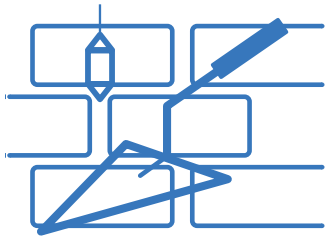
Foranell Pansa blanca 2007: "Flor de ginesta, avellana, un punt d'orellanes, d'albercoc, mel de bruc."

donia, a alguns dels grans blancs espanyols que evolucionen bé en ampolla. En aquest vi es troba la flor de ginesta, l'avellana, un punt d'orellanes, d'albercoc, mel de bruc. Té una acidesa amb un punt de maduresa."

Finalment, Quim Batlle es decideix a treure un vi fins ara molt ben guardat, gairebé secret: el futur Foranell Dolç, fet amb garnatxa del 2013. Explica: "El mes de novembre vam collir quatre-cents quilos de garnatxa de dalt de tot del coster, que és la més magra. Vam aixafar el raïm amb els peus, el vam desrapar i el vam deixar fermentar. Va fer una fermentació llarguíssima. En sortiran noranta litres, només."

Aleshores, Joan Gómez Pallarès, somrient, diu: "Té una mica de botritis, però és boníssim! Jo, d'aquest vi, me n'oblidaria els dos anys vinents i, fins i tot, aquest sí que el posaria en barrica, molt vella, de cent cinquanta litres. És boníssim, boníssim!"

I Quim Batlle, amb cara de satisfacció, deixa anar: "Estic content." ●



OBRES I REFORMES ALELLA

Sant Josep de Calassanç, 37
08328 ALELLA (Barcelona)
Tel. 93 540 50 56
Mòbil 626 126 277
alella@obresireformes.com
<http://obresireformesalella.com>

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



obresireformesalella

Blog a WordPress.com

BONA FESTA DE LA VEREMA!



La Petita Mallorquina



Forn i Pastisseria

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



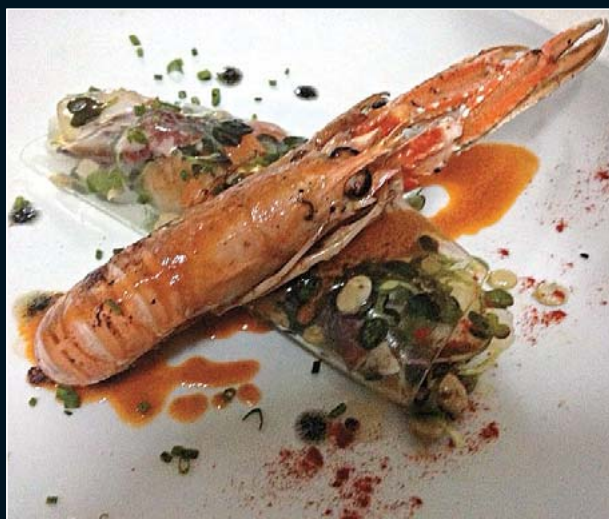
PACKS ROMÀNTICS, TARIFES D'EMPRESA...

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

Nova carta del restaurant

- Menú laborable a 15€
- Menú gourmet a 25€
- 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



Instal·lacions **ROVIRA**



CASA

Tractament de l'aigua
Electricitat
Calefacció
Climatització



PISCINA

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



Servei tècnic
4 anys de garantia



JARDÍ

Reg
Bombes
Il·luminació del jardí



DESCANS

Spas

DEMANA LA TEVA TARGETA DE FIDELITZACIÓ!

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

UFECalella

HO
PETEM!

 /UFECalella

5€

inscripció
al gimnàs!



Regal
d'una invitació
perquè no vinguis
sol/a el primer dia
www.ufecgimnas.cat

Pau Vila, 5-11
08328 Alella
Tel. 93 555 18 95

vàlid fins 30/09/2014



UFEC
GESTIÓ i SERVEIS

COMPLEX ESPORTIU MUNICIPAL
D'ALELLA



AJUNTAMENT D'ALELLA



Comercialització d'immobles

Administració de propietat horitzontal
(comunitats de propietaris)

Administració de propietat vertical
(lloguer)

Serveis Legals
Fiscal, Mercantil, Immobiliari, Civil, Procesal

Assessorament Financer i Patrimonial
Per a inversor i per a empreses



ALELLA

Balmes, 7 Baixos
Tel. 935 555 666

BARCELONA

Via Augusta, 118, baixos Fontanella, 17, pral.
Tel. 932 388 354 Tel. 933 170 812

www.masifillpatrimonia.com



portes i
automatismes
enric

portes i automatismes enric, s.l.

c. indústria, 14 - pol. ind. Buvisa . 08329 teià
tel. 93 555 93 88 - fax 93 540 61 74

info@automatismesenric.com

www. automatismesenric.com



formen els
Tastets

20-21

SETEMBRE

4^{ES} JORNADES

GASTRONÒMIQUES

no hi
pots
faltar

DE TASTETS

VALLROMANES

GRAN MOSTRA GASTRONÒMICA

1.000 M2 AMB PARADES I ARTESANS

TALLERS, ACTIVITATS INFANTILS

DESFILADA DE MODA

ACTIVITATS CANINES

I MOLT MÉS...

f'esperem

ORGANITZA



Ajuntament
de Vallromanes

COLLABORA



Agència de publicitat
MARC BARRANCO®



D.O. Alella



Cerclen
Unió Empresarial
Intersectorial
Cercle d'Empresaris



Catalana Occident
Agent Francesc Leal



SEGUEIX-NOS:
FIRA TASTETS

Arrels

El filòleg clàssic Jaume Almirall, fill de viticultors de l'Alt Penedès, fa anar la memòria per retrobar alguns records d'infantesa i algunes anècdotes lligades a la pagesia i a la vinya familiar. Tot plegat amb una gran finor literària.

TEXT: JAUME ALMIRALL / IL·LUSTRACIÓ: JOSEP PUIG

Tu te'n recordes, d'aquella vegada que vam arrencar un cep de més?

— Fa molts anys, d'això. Érem canalla.

— Sí. Els dissabtes anàvem a la vinya, com qui va a jugar. I jugàvem entre els ceps, que era la feina dels grans i era allò que ens alimentava a tots.

— Amb l'avi. Després amb el pare.

— Amb el carro i el ruc.

— I amb el gos, que a l'estiu caminava sota la caixa del carro, entre les rodes, a l'ombra.

— El gos, sí que el recordo; però això que dius, que anava sota el carro, no.

— A la vinya, el ruc, el desenganxàvem i si no havia de treballar, que fos temps de llaurar, el lligàvem amb corda llarga, en alguna banda, perquè pasturés.

— I una vegada algú de nosaltres el va lligar malament i ell va entrar dins la vinya del veí i es va posar a menjar-se-li els brots dels ceps.

— I l'home es va posar fet una fera.

— Tu diràs!

— Al ruc, també hi pujàvem al damunt, muntant-lo a pèl. Amb aquells barrets de palla que portàvem, pel sol.

— Anàvem cada setmana al cine i pots comptar si en vàiem, de pel·lícules de vaquers!

— Sinó que el ruc no cavalca-

va. A tot estirar, trotava. Però també fèiem algunes feines com anar a omplir el càntir al pou que hi havia en una altra vinya. I ens vam anar fent grans i ja vam fer de tot.

— De petits, l'avi sempre ens donava el caveguet i nosaltres hi jugàvem.

— Més que cavar, fèiem clots, que ell havia de tapar després. Però mai no s'havia enfadat amb nosaltres.

— Era l'home més afectuós i bonhomíós del món, i a nosal-

que s'ha d'arrencar l'últim cep.”

— I ja ho crec que hi vam anar!

— Sí, dues vegades. Però no sé qui hi va anar primer.

— Jo tampoc. Un de nosaltres hi va anar primer, tot sol, i va arrencar el cep mort; i més tard l'altre també hi va anar, pensant-se que la feina no estava feta.

— I en va arrencar un altre, el que seguia, i que era viu.

— I això vol dir que devia ser a l'hivern.

— No ho sé; no ho crec. Devia dir: “Llàstima!” Perquè un cep és un cep. Però no li devia donar més importància. Més maldecaps devia tenir.

— Ves. Érem criatures.

— Més aviat es recordarà de quan es devien plantar, aquells ceps: quin any va ser, i si eren macabeus o què eren.

— Però ell no podia haver vist plantar-los. Aquells ceps s'anaven morint de vells: aquella part de vinya era molt vella.

— Tens raó: dels primers de després de la fil·loxera. Sempre ens ho explicaven, això.

— Li ho haurérem de preguntar.

— No és pas fàcil d'arrencar un cep.

— Si és vell només surt la soca, que es trenca arran de terra; l'arrel no es pot.

— I tant! Fan una arrelada fonda i fortíssima. Les arrels surten si després es llaura fondo.

— En canvi, si el cep encara és jove, s'ha de descalçar fent-hi un bon clot i tallant-li les arrels tot al voltant.

— Quin any devia ser, això que recordàvem?

— Què dius? No ho sé. Pensava en totes aquelles arrels, allà dalt a la vinya, aferrades a la terra, dins la foscor i el silenci. Vives. ●



tres ens estimava amb deliri.

— Doncs això: hi havia, al capdamunt d'una passada, un cep que era mort.

— Era cap allà a la punta dels pins: és com si encara ho estigués veient. Nosaltres ja érem una mica grandets.

— I el pare ens diu: “Quan us vagui, agafeu l'aixada i tireu fins al final d'aquesta passada,

— Ara no ens passaria això: encara que fos hivern, bé que ho sabríem si un cep era mort o viu.

— Aquells ceps, ara, que en fa d'anys que són tots arrencats: tota aquella feixa, que era llarga i estreta.

— I de pins, només n'hi queda un.

— El pare, la deu recordar aquesta història?



La mestressa del Sant Pau: la Carme Rusalleda i la seva cuina

El gastrònom Pep Quintana retrata l'estrellada Carme Ruscallesa, des del coneixement que li dona una amistat que ve de lluny. A més, Rusalleda ens ofereix dues receptes fetes i maridades amb vins de la DO Alella. Enguany, la cuinera és l'encarregada de fer el pregó de la 40a Festa de la Verema d'Alella

TEXT: PEP QUINTANA / FOTOS: ÒSCAR PALLARÈS

Arribo puntual a Sant Pol. A l'hora de l'Àngelus. He decidit d'anar-hi amb tren –en ferrocarril, a la tornada, no fan bufar. El Sant Pau és a tocar de l'estació santpolenca. “Quina hora és?” Les dotze i deu minuts, l'hora justa de l'Àngelus, l'hora en què he quedat amb la Carme Rusalleda.

Seiem al jardí amb una copa de xampany català a les mans. Davant meu la cuina –sala d'operacions– del Sant Pau. Disset persones s'hi belluguen amb professionalitat. Uniformades de blanc impecable i amb l'alt barret de cuiner enfonsat fins gairebé les celles. Els fogons van alegres i la Carme hi fa una escapada per donar quatre ordres precises i alguna indicació puntual. A la cuina, s'hi passeja amb autoritat i destil·la i escampa bondat, saviesa, criteri, ponderació i sensibilitat. M'encanta veure-la actuant.

Aquest 2014 fa vint-i-sis anys que cada dia oficia al migdia i al vespre; a l'hora de dinar i a l'hora de sopar. És un llarg recorregut i amb aquest quart de segle prenyat ha aconseguit fites memorables. És la dona més guardonada del món, gastronòmicament. És propietària de set estrelles de l'arxiconeguda *Guia Michelin*. Tres estrelles, les ha obtingudes en aquest “Sant Pau” portentós i maresmenc; dues són del restaurant “Moments” de Barcelona, i les dues darreres, les ha guanyades al restaurant que té a Tòquio. Fa cosa de deu anys que va fundar aquest restaurant al Japó i com a mínim un mes de cada dotze s'hi deixa caure. Tenen exactament la mateixa carta tots dos restaurants, el català i el japonès: l'un és la rèplica de l'altre. Perquè el que volen trobar els japonesos és l'exotisme de la mediterrània, basat en tres elements: el pa, el vi i l'oli.

La Carme, la cuinera dels déus de l'Olimp, la Rusalleda, em confessa a cau d'orella que té seixanta-dos anys –perdona'm que ho esbombi. Certament els porta magníficament bé. On és la clau de l'eterna joventut? No hi ha dubte que es tracta de cuidar-se amb tots els ets i no pas pocs uts. Menja delicade-

És propietària de set estrelles Michelin. Tres les ha obtingudes en aquest “Sant Pau” portentós i maresmenc

ses cada dia i en tots els àpats. Agafa el paisatge del Maresme i el fica a la cassola. Té el millor peix d'aquest nostre mar tan antic; l'hortalissa més fresca de les nostres feixes, de les nos-

tres hortes; la fruita més bona i madura que es fa a la comarca, al nostre Maresme de sempre. I quan tot plegat cau a les seves mans, hi aplica els adjectius que li hem dedicat fa una estoneta i resol uns àpats de primera divisió. Entaular-te al Sant Pau és una cerimònia increïble, una experiència gairebé única. Deu són els cambrers que et fan la feina fàcil, que cuiden tots els detalls. Em dona a tastar un menú degustació: amb uns entrants, filigrana pura, i una sèrie de primers plats importants i succulents. Tots per llepar-se'n els dits. En destaco la sopa de miso amb foie i vegetals (influència japonesa) i els pèsols del Maresme amb sèpia, una troballa que se't desfà a la boca com si fos pa d'àngel. La carn va ser de poltre del Pirineu, lleugera i plena de santa innocència –el poltre, pobrissó, no ha tingut ni temps de pecar. Després d'uns formatges que es mengen tot jugant, vam



Aquest 2014 fa vint-i-sis anys que Carme Ruscalleda va obrir el Sant Pau.

passar a les postres: una fruita vermella treballada amb alfàbrega, llimona i gelat de xocolata, un negre d'olives d'Aragó amb bescuit i vi dolç i una tirallonga de detalls dolços per acompanyar el cafè, els *petits fours*. El dinar va resultar molt equilibrat i de molt bon pair. Evidentment, vaig acompanyar l'àpat amb un exquisit vi d'Alella que va ajudar-me a netejar el paladar i així descobrir tots els sabors de les diferents menges.

Al Sant Pau tenen un celler molt ben assortit i els vins de la comarca, els potencien tant com poden i saben. Els d'Alella són uns vins que han fet un salt de gegant. En pocs anys s'han imposat a gairebé totes les cartes dels restaurants de ca nostra. Tenen blancs, rosats i negres d'altíssima qualitat i poden acompanyar els plats més sofisticats. El sommelier del restaurant és un home de paladar educat, que et dona unes explicacions magnífiques i pedagògiques. En un moment donat –adoptant un posat de magistrat– sentència que els vins d'Alella són d'una categoria indiscutible i que n'hi ha algun que no té rival.

La Carme, la Ruscalleda, me'n parla quan puja per saludar la clientela a l'hora del cafè. Em fa un resum del que hem



menjat. Posa èmfasi en algun dels plats i se'm manifesta, una vegada més, molt comarcalista. Notes que fa el que estima i que estima què fa. Em parla de l'evolució de la seva cuina i de la il·lusió que encara li fa de preparar-la. Em parla, també, de les excel·lències gastronòmiques del país que ens ha vist néixer. Fa memòria de quan ella i jo érem infants i berenàvem aquell pa xop de vi, un vi prim, amb una mica de sucre. Nosaltres som fills del que hem menjat. Gosaria de dir que la

Em fa un resum del que hem menjat i se'm manifesta, una vegada més, molt comarcalista

Carme és conscient i purista, reflexiva sempre, d'hàbits adquirits i molt ben envernissats. Es lleva a les set, quarts de vuit, pren l'esmorzar sola, en silenci gairebé monacal. A les nou és al despatx: contesta missatges electrònics, resol burocràcia... A les onze del matí entra al Sant Pau: organitza la cuina, revisa el menjador, dona un cop d'ull al

jardí... A dos quarts d'una tot-hom a dinar: ho fa amb el personal i dona les darreres instruccions, les més precises. A les dues ja té el menjador ple i s'ha d'estar molt alerta que res no falli. Una vegada ha saludat els comensals de cada taula, se'n va a casa a fer una becaina reparadora. A mitja tarda torna al Sant Pau i a les vuit del vespre toca sopar. A les nou comencen a venir els primers clients i una vegada enllestit el servei de la nit es lliura als llençols. Procura dormir unes set hores diàries. I se la veu radiant, contenta. Té un reconeixement i un èxit garantits. Es mereix l'una cosa i l'altra.

Quina sort treballar gaudint i gaudir treballant. A la Carme, li prova fer feina. Deia fa un moment que la cuinera porta uns seixanta-dos anys magnífics. Veieu per què, oi? No enganya ningú.

Crec que és bo de fer guardiola i com a mínim una vegada l'any experimentar què representa fer un àpat en aquest temple gastronòmic de Sant Pau. Aneu-hi, deixeu-vos portar, poseu-vos a les mans de la mestressa Ruscalleda i tindreu el plaer garantit. I d'aquest consell que ara us dono, no cal ni que me'n doneu les gràcies. Que ella les té totes. ●

Pizza amb llamàntol i vegetals



PREPARACIÓ

1. Elaboreu la massa de les pizzes: mescleu i amasseu tots els ingredients i deixeu-los reposar en un lloc tebi durant trenta minuts. (La massa llevada admet congelació: podeu preparar la pasta de les bases alguns dies abans i congelar la pasta llevada en porcions ben embolicades i identificades amb el nom i la data amb paquetets de 100 g al congelador.)

2. Escalduu els llamàntols amb aigua ben bullent i sal, les pinces durant dos minuts i les cues durant un minut. Refresqueu-ho amb aigua i gel, retireu les closques i reserveu la carn neta a la nevera per finalitzar la pizza i poder-la fer a talls per repartir-los "cuïts al punt".

3. Prepareu els bombons dels coralls dels caps: poseu els talls de l'interior dels caps en una olla amb un xic d'oli i feu-los enrossir fins a caramelitzar-los al fons de l'olla i salpebreu-ho. És el moment d'afegir a l'olla, ben triturat al túrmix, l'all, el julivert, el tomàquet fresc i el confitat i el vi Marfil Generós Sec Solera 1976. Deixeu-ho coure tot junt durant cinc minuts, torneu a salpebrar-ho i afegiu a l'olla el litre d'aigua mineral, deixeu-ho coure durant quinze minuts més, coleu-ho i poseu-ho en un petit cassó per reduir-ho fins a 300 g de volum. Afineu el punt de sal i pebre i reserveu la salsa obtinguda en petits motlles de cubets per congelar-los. Quan siguin congelats desmoltlleu-los: seran cubets de salsa congelada. Si són gaire grossos de mida feu-los a talls més petits, aproximadament d'1,5 x 1,5 cm i punxeu cada tros congelat amb un escuradents per facilitar més tard poder banyar-los amb la gelatina i crear la pell dels bombons dels coralls dels caps.

4. Per a la pell dels bombons de salsa dels coralls dels caps, feu bullir la gelatina vegetal amb l'aigua mesurada només quinze segons, i quan la solució obtinguda sigui a 65 graus banyeu-hi els talls de salsa congelada (apliqueu-hi dos banys) i

deixeu-los a temperatura ambient per aconseguir que l'interior del bombó recuperi la textura de salsa líquida.

5. Salteu a la paella només tres minuts, amb un fil d'oli, sal i pebre, la juliana de ceba tendra mesclada amb la juliana de pebrot verd i reserveu-ho.

FINALITZACIÓ I PRESENTACIÓ

1. Estireu les porcions de pizza. Decidiu si les feu de 100 g de massa o de 50 g cadascuna. Estireu la massa fins a fer-la fina i rodona d'uns 22 cm les grans i d'uns 10 cm les petites. Punxeu-les amb una forquilla i entreu-les al forn a 190 graus només set minuts.

2. Retireu-les del forn i repartiu sobre les bases prèviament fornejades el saltat de ceba i el pebrot i torneu-les a coure al forn durant dos minuts més a 190 graus.

3. De nou retireu-les del forn i afegiu per sobre de cada pizza petita (el doble de càrrega per a les grosses): 3 talls dels pètals de tomàquet confitat + 2 bombons líquids de la salsa dels caps + 3 cullerades de mozzarella. Torneu a entrar les pizzes al forn a 190 graus durant un minut més.

4. Quan acabin de sortir del forn, ben calentes, repartiu per sobre de cada pizza petita (el doble per a les grosses): 3 talls de llamàntol "cuit al punt" untats amb oli i un xic de sal i marcats "volta i volta" en una paella ben calenta + unes fulles d'alfabrega + 2 pètals de flor de carbassó + 3 talls de raïm pelat i sense granes + 3 puntes de porradell + un fil d'oli + unes espurnes de flor de sal.

5. Disposeu-ho en plats plans i calents, amb una cullerada de mozzarella "calenta al microones" i a sobre col·loqueu-hi la pizza de llamàntol.

INGREDIENTS PER A QUATRE PIZZES GROSSES O VUIT DE PETITES

2 llamàntols de 500 g

Els bombons líquids dels coralls dels caps

L'interior dels 2 caps de llamàntol a talls petits

4 grans d'all

2 tomàquets madurs

10 pètals de tomàquet confitat

20 fulles de julivert

100 g de vi Marfil Generós Sec Solera 1976

del Celler Alella Vinícola

1 litre d'aigua mineral

Oli d'oliva verge extra i sal

La pell dels bombons

500 g d'aigua mineral

25 g de gelatina vegetal en pols

La massa de la pizza

250 g de farina "fluixa"

65 g d'oli d'oliva verge extra

3 g de sal

5 g de llevat de forner (llevat de París)

115 g d'aigua mineral

0,5 g de pebrot roig dolç

0,5 g de pebre roig picant

La càrrega de la pizza

2 cebes tendres a la juliana fina

1 pebrot verd a la juliana fina

12 pètals de tomàquet confitat

300 g de mozzarella (tritureu-la per poder-la utilitzar a cullerades)

Un xic d'orenga fresca

Un manat de fulles d'alfabrega

2 flors de carbassó

Tiges de porradell

Raïm moscatell

Oli d'oliva verge extra

Sal i pebre

MARIDATGE

Per Joan Lluís Gómez, sommelier del restaurant Sant Pau

Lanius 2013 (Alta Alella)

El conjunt d'ingredients que formen la pizza creixen en conjunt a cada queixalada i la vivor dels sabors queda d'allò més ben equilibrada amb el Lanius. Es tracta d'un vi de color groc pàl·lid amb reflexos vius. En una simfonia d'aromes es destaquen la fruita blanca, les herbes fresques i uns subtils tocs de la criança. Aquestes aromes harmonitzen amb un pas en boca untuós, agradable, de final equilibrat.



*Concepte innovador amb una línia gastronòmica
basada en la cuina japonesa de fusió*

**RESTAURANT DOBLE ZEROO MARESME
DE SUSHI I TAPES EXÒTIQUES**

*c/ Buenos Aires, 22 - 08320 - El Masnou
93 555 85 99*

Dinars - dimarts a diumenge de 13:00 a 16:00 h

Sopars - diumenge a dijous 20:00 a 23:30 h, divendres i dissabte fins 00:00 h

Servei a domicili Barcelona 93 211 98 69 - Servei a domicili Maresme 93 555 85 99

Disposem de terrassa interior



SUSHI I TAPES EXÒTIQUES

**DOBLE
ZEROO**



Take Away - Servei a domicili - Càtering - Sol·licita el teu catàleg o comanda al 93 555 85 99

Espai Infantil Kodomoo - dissabtes, diumenges i festius de 13:00 a 17:00 h

**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**

www.doblezeroo.com - maresme@doblezeroo.com

Llom de poltre del Pirineu, alls negres i plàtan



PREPARACIÓ

1. Demaneu a la carnisseria que us desossin el llom de poltre, us deixin el llom ben polit de pells i us piquin ben menuts els ossos. Reserveu el llom a la nevera i disposeu-vos a preparar la salsa amb els ossos.

2. Per elaborar la salsa poseu els ossos i el tall de peu de vedella en una safata fonda de forn amb un fil d'oli i deixeu-ho rostir a 190 graus durant només dotze minuts. A banda, en una paella sofregiu la ceba, el porro, la pastanaga, els alls i el tomàquet amb un raig petit d'oli durant uns vint minuts. Aboqueu en una olla els ossos rostits i la verdura sofregida i afegiu-hi el vi negre Vallmora DO Alella i sobre el foc lent deixeu que el vi redueixi del tot. Afegiu a l'olla dos litres d'aigua mineral i deixeu que bulli tot junt a foc molt lent durant una hora. (Els ossos durant l'hora de cocció sempre han d'estar coberts de suc.) Mentrestant, en un cassó ample amb un xic d'oli feu sofregir a foc lent les escalunyes fins que quedin daurades i ben cuites, aproximadament uns quaranta minuts, i afegiu-hi el vi Dolç Mataró i deixeu-lo reduir totalment. Coleu el suc de l'olla d'ossos, retireu l'oli de la superfície i afegiu-lo al cassó de les escalunyes i deixeu que a foc lent la salsa vagi reduint fins que quedi una textura untuosa. Coleu-ho, retireu el greix de la superfície, afineu el punt de sal i pebre i reserveu la salsa.

3. Per a la salsa cremosa d'alls negres i plàtan talleu el plàtan a daus petits i salteu-lo amb la mantega només un minut. Tritureu-ho amb la resta d'ingredients amb un túrmix, salpebreu-ho i reserveu-ho a la nevera.

4. Per a la textura sorrosa d'alls negres feu la massa de pa fresca amb la polpa d'all negre i formeu-ne una bola. Poseu-la sobre paper de forn i a dins d'un recipient petit a la mida de la bola i deixeu-la a temperatura ambient tebi, durant trenta minuts. Entreu la bola sense el motlle al forn a 180 graus i deixeu-la coure durant vint-i-cinc minuts. Deixeu-la refredar, talleu-la a llesques fines

i torneu-ho a fornejar a 130 graus durant mitja hora. Deixeu-ho refredar i piqueu-ho a trossos rústics. Reserveu-ho en un pot hermètic.

5. Per a la textura sorrosa de plàtan "macho" peleu el plàtan i talleu-lo molt fi. Fregiu-lo amb oli d'oliva fins que tingui una textura xip. Assequeu-lo sobre paper de cuina, deixeu-lo refredar i piqueu-lo a trossos rústics. Reserveu-ho en un pot hermètic.

6. Per als panellets de plàtan i ametlla aixafeu amb la forquilla la carn de plàtan, feu-ne boletes i arrebosseu-les amb l'ametlla granet torrada. Reserveu-ho.

7. Per als pètals de ceba de color de rosa talleu les cebetes "a pètals", escaldeu-les amb aigua i sal durant deu segons, refresqueu-les i poseu-les a "marinar-tenyir" amb la mescla del puré de gerds, vinagre, sal i pebre durant dues hores. Escorreu-les i reserveu-les a la nevera.

FINALITZACIÓ I PRESENTACIÓ

1. Talleu el llom en quatre racions, amaniu cada tros amb un fil d'oli, sal i pebre i en una paella ben calenta marqueu-los per totes les cares. Poseu-los en una safata plana i acabeu-los al forn a 190 graus durant només dos minuts. Mantingueu-los a prop d'una font de calor perquè no es refredin.

2. La salsa cremosa d'all negre i plàtan, apliqueu-la al plat amb un pinzell dibuixant tres quartes parts d'un cercle. A sobre de la salsa espoleu-hi les dues textures sorroses: la de plàtan i la d'all negre, poseu-hi un parell de pètals de ceba amanits amb la mostassa granada i un parell de panellets de plàtan i ametlla.

3. Al terç buit del cercle amb productes al plat, poseu-hi la salsa de poltre calenta. Sobre la salsa, poseu-hi els talls de poltre calents, salpebrats i ben pintats amb la salsa calenta. (Opcional: afegiu al plat un parell de fulletes de mitzuna.)

INGREDIENTS PER A QUATRE RACIONS

1.400 g de llom de poltre del Pirineu amb ossos (aproximadament seran 600 g de llom net)

Per a la salsa

Els ossos de les llonzes, a talls menuts
1 tall petit de peu de vedella
1 ceba petita, picada fina
1 porro petit, picat fi
1 pastanaga petita, picada fina
2 grans d'all amb pell
1 tomàquet madur petit i picat a trossos
1/2 botella de vi negre Vallmora DO Alella
2 litres d'aigua mineral
2 escalunyes a la juliana molt fina
100 g de vi Dolç Mataró DO Alella
Oli d'oliva, sal i pebre

La salsa cremosa d'all negre i plàtan

100 g de plàtan (sense la pell)
8 g de mantega
20 g d'alls negres (uns 5 grans) (en establiments asiàtics)
50 g d'aigua mineral
Sal i pebre

La textura sorrosa d'all negre

100 g de massa de pa crua (al forn artesà)
10 g d'all negre (uns 2 grans i 1/2)

La textura sorrosa de plàtan "macho"

1 plàtan "macho"
Oli d'oliva verge extra

Els panellets de plàtan i ametlla

100 g de plàtan (sense la pell)
40 g d'ametlla granet torrada

Els pètals de ceba de color de rosa

6 cebetes de "platillo"
50 g de puré de gerds
10 g de vinagre de vi
Sal i pebre
(mostassa "granada" per amanir-les quan muntem el plat)

MARIDATGE

Per Joan Lluís Gómez,
sommelier del restaurant
Sant Pau

Costa del Maresme (Alella Vinícola)

Aquesta carn se'ns mostra tendra, melosa, exòtica, agradable i divertida. I es proposa en aquest plat, on cada ingredient ens sorprèn. Per això hi vinculem un vi melós, exòtic, complex i agradable com és el Costa del Maresme. De color grana, el vi mostra unes aromes intenses amb records de fruita silvestre a punt de collir, uns tocs especiats i un lleuger torrat agradable. De pas en boca llaminer, es mostra ben compensat amb la lleugera acidesa present.



Molt més que matemàtiques i lectura

Gràcies a Kumon, el teu fill desenvolupa autonomia, hàbit d'estudi, concentració, confiança i motivació.

Jornada de portes obertes
19 de setembre (17:00 - 20:00)

Centre Kumon Masnou - Centre

C/ Navarra, 43
08320 Masnou
Laia Santanach
686 070 824

15 dies de franc
fins al 31 d'octubre

902 190 275
www.kumon.es



KUMON



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

Tren de rentar cotxes en tèxtil

11 boxes de rentar a pressió amb aigua calenta

Esbandidit 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



40 anys amb vosaltres



Flors a taula

Olor, color, gust, textura...
Les flors aporten a la cuina molt més que un simple valor ornamental. Cuiners, consumidors i cultivadors reconeixen les bondats d'aquests bell recurs vegetal: les flors han arribat a taula per quedar-s'hi

TEXT: DAVID ROMAN

El regne vegetal ha desenvolupat la flor com un sistema per assegurar la reproducció i pervivència de les espècies. Un mecanisme biològic que, eficaç mostra de disseny natural, és una encertada combinació de funció i forma. Sensible a aquest fet, sembla demostrat que ja fa cinc mil anys l'home cultivava flors amb finalitats ornamentals, i és per tots coneguda la càrrega simbòlica que hom els atribueix, com també el protagonisme que han tingut en obres d'art de tota mena.

Les flors gaudeixen també d'un paper important en coneguts aliments, líquids i sòlids: ja sigui en infusió (la camamilla, el llessamí i el crisantem a l'Àsia...), com a colorant o condiment (el cas del safrà) i com a aromatitzant (com la flor

del taronger o tarongina, molt emprada en rebosteria). També trobem flors cedint els seus extractes en begudes tradicionals (com la ratafia i algunes ginebres) i protagonitzant plats indiscutibles del nostre corpus culinari com la sopa de farigola. Darrerament un nou corrent gastronòmic i floral ha fet fortuna i s'escampa per les cuines de tot el món: les flors agafen protagonisme en els plats i els aporten un component cromàtic i estètic únic, noves textures i sabors. Primer de la mà dels cuiners més inquietos, i ara ja de manera més generalitzada, les flors es van consolidant a la cuina.

Versatilitat floral

Les formes i els colors que ofereix la flora són difícils d'obtenir en la cuina tradicional, motiu pel qual l'ús de

flors podria semblar un recurs essencialment estètic. Però les flors amaguen també un ampli espectre de gustos: el picant de la calèndula o la caputxina, el gust afruitat del clavell, l'agredolç del pensament, l'anisat del fonoll... Això converteix les flors en ingredients aptes per a tota mena de plats: entrants, primers, segons, carn, peix, dolços o begudes.

Exceptuant casos de popularitat consolidada, com la flor del carbassó, a les flors comestibles encara els acompanya un cert aire d'exclusivitat i podria semblar (veient alguns dels nombrosos receptaris publicats darrerament) que tan sols poden integrar-se en plats d'alta gastronomia. Però la lògica als fogons i el sentit comú indiquen que es poden fer servir flors en plats senzills per gaudir de les seves virtuts organolèptiques.

Aconseguir flors comestibles requerirà una mínima tasca de recerca perquè no són ingredients d'ús comú, i fins i tot els més inquietos i atrevits poden documentar-se i sortir al bosc a collir-ne exemplars silvestres. Una flor acabada de collir, tancada en un recipient hermètic, pot conservar-se a la nevera una setmana. Amb el gènere a les nostres mans ja és qüestió de fer servir la imaginació o buscar una recepta que s'ajusti a les nostres possibilitats. Tot trencant una llança en favor d'una entrada senzilla al món floral, posem dos exemples triats de dos llibres sobre el tema, plats de dificultat assequible i matèria primera familiar: magdalenes amb tarongina i torrades amb mantega de rosa i espígol. És difícil imaginar un berenar que superi en delicadesa aquesta proposta.



Flor de rúcula



Caputxina



Alfàbrega morada

Els entesos en la matèria sempre emfasitzen un parell de punts, que no per obvis deixarem de subratllar. D'una banda, no es poden menjar flors comprades a la floristeria perquè solen ser tractades amb productes químics. Cal fer servir flors cultivades específicament per a l'alimentació o per nosaltres mateixos. I, per norma general, caldrà eliminar la part blanca de la base dels pètals, que sol ser lleugerament amargant.

Flors ecològiques a la DO

Ecològicament integradíssimes a la DO, a tocar del centre urbà de Teià trobem unes feixes de terra poblades d'abundant vida vegetal. Les cultiva en Jordi Ribas que, associat amb la seva parella i un amic, fa tres anys va engegar un interessant projecte agrícola basat en un sistema de cultiu de característiques singulars i difícil classificació.

El mateix Jordi ens explica el perquè: "Normalment es parla d'agricultura tradicional i d'agricultura ecològica. Jo sempre dic que faig agricultura tradicional de l'edat mitjana, perquè les flors i plantes que cultivo creixen sense utilitzar

Jordi Ribas: "Amb l'arribada de la crisi vaig optar per l'agricultura, un sector amb futur"

productes químics i deixo que les plagues, si n'hi ha, s'extingixin per si soles. Miro de crear un ecosistema inspirant-me en la natura, la meua principal font de coneixements juntament amb el que vaig aprendre del meu avi a l'hort familiar." Efectivament,

a la feixa on en Jordi cultiva les flors conviuen orgànicament moltes espècies: les més altes fan ombra i ajuden a mantenir la humitat, i la reproducció és sempre espontània "amb l'ajuda dels insectes, la població dels quals els ocells s'encarreguen de regular". El discurs d'en Jordi és sòlid, abunda en sentit comú i traspua mètode, probablement a causa de la formació tècnica d'aquest enginyer que va abandonar la indústria per treballar la terra. "Amb l'arribada de la crisi vaig decidir redirigir els passos cap a l'agricultura, un sector al qual veig força futur. Vaig començar fent flor ornamental ecològica. Llavors vaig tenir coneixement de les flors comestibles i les verdures mini i vaig començar el projecte 369 Enciams, que ha anat agafant volada juntament amb els brots, l'altre producte que cultivo actualment." Ara mateix en Jordi cultiva una gran varietat de flors i plantes aromàtiques amb respecte absolut pel medi i els bioritmes vegetals. Alfàbrega, mongetera, pèsol, borrajta, pensament, romaní, calèndula... La llista de flors és llarga: "I varia segons la temporada, perquè el meu sistema de treball fa les collites imprevisibles. Mai no sé de quines flors disposaré, ni quan."

Producte de proximitat

En Jordi no ofereix una carta fixa de flors i plantes i els restaurants amb què col·labora, com el Pati de la Morera, en són conscients. Lucca Marongiu, xef de l'establiment masnoví, no veu cap problema en aquesta producció variable: "Vaig conèixer en Jordi just quan vaig obrir el restaurant. Els nostres projectes tenen una filosofia

comuna, tots dos fem coses diferents amb molt de respecte pel producte. Hem crescut junts i som col·laboradors i amics. Comptar amb el producte d'en Jordi és un privilegi per al nostre restaurant i personalment el seu mètode em sembla perfecte, perquè canviem la carta contínuament depenent de què disposem. Així que en Jordi ens porta el material de què disposa i a partir d'aquí elaborem els plats." Aquest cuiner romà no considera que l'ús de flors sigui una moda, sinó més aviat una cosa natural. "L'home ha recollit flors i plantes pràcticament abans de caminar dret. És normal fer-les servir a la cuina!" L'ús de flors i plantes aromàtiques és habitual al seu establiment: "Fem que les flors s'integrin en el perfil gastronòmic del plat, no les fem servir només per decorar, perquè considerem que el menjar ja és bonic per si sol." Cuiner compromès amb la feina, en Lucca es reconeix "una mica pesat amb aquells que senten curiositat pel que mengem". Tria, com a exemple, la caputxina: "En separo els pètals, els pistils i la tija i els faig tastar separatament als comensals perquè entenguin què menjaran." Alguns dels plats que ens descriu demostren que les flors no tenen cap raó per ser patrimoni exclusiu de plats complicats: pollastre amb amanida d'alvocat, tomàquet raf i caputxines o un simple arròs blanc amb formatge parmesà i flors de borrajta.

Alimentats en cos i ànima

El vessant més íntimament lligat al territori de l'estudi de la flora comestible té un personatge clau en l'Evarist March.



Jordi Ribas cultiva flors comestibles a Teià i abasteix alguns restaurants de l'entorn, com El pati de la morera del Masnou.

ò.p.



Josep Roca del Celler de can Roca i Evarist March, gastrobotànic, proveeix de plantes i flors aquest restaurant.

CEDIDA PEL CELLER DE CAN ROCA

Aquest biòleg nascut a Sant Vicenç de Montalt és director de Naturalwalks, empresa amb què acosta i difon la natura mitjançant sortides, cursos i viatges dirigits a participants de molts àmbits, tant professionals com aficionats. Ell mateix ens explica com l'interès creixent per la matèria ha anat configurant l'oferta: "Vaig començar fent sortides enfocades a identificar herbes remeieres. Posteriorment vaig incloure-hi herbes comestibles, amb les flors i tot. Ara m'adono que de fet sempre parlo del mateix, de plantes relacionades amb la salut." Una visió àmplia i al mateix temps científica i rigorosa de la matèria, que va més enllà de la identificació de les plantes o flors: "Es tracta de sortir al camp, estar en contacte amb la natura i aprendre també a nodrir-se'n. A través del territori i el paisatge podem entendre coses tan pròximes i de tanta anomenada com l'alimentació mediterrà-

nia." L'Evarist destaca la riquesa natural de casa nostra: "És un autèntic luxe des del punt de vista botànic perquè, a diferència de l'Europa humida, el clima ens permet gaudir de plantes i flors tot l'any i això condiciona la nostra relació amb l'entorn. Per nosaltres és normal trobar

Evarist March: "En general al camp hi ha més diversitat de sabors, més intensitat"

flors al medi natural gairebé sempre, mentre que en uns altres països tan sols passa pocs mesos l'any. Per aquest motiu aquí tenim més tirada a l'hort com un espai només de conreu, en comptes de cultivar-hi flors i plantes ornamentals, com passa en indrets més freds." L'Evarist

Maridatge de vins i flors

Per iniciativa de Mireia Arenas del Garden Arenas d'Alella, i en el marc de la Setmana del Vi 2014, ens arriba una interessant proposta batejada amb un títol suggerent: *Flors silvestres, de l'aroma al gust!* En aquesta activitat podem veure alguns exemples de com les flors arriben a la cuina i quins vins (de la DO Alella, és clar) hi escauen més. Tot plegat, guiat per dos experts en el tema: Evarist March, de Naturalwalks, i Carles Aymerich, sommelier del Celler de Can Roca. Aquest original maridatge de flors silvestres i vins de la DO Alella es fa el 28 de setembre, al Garden Arenas.

és també el gastrobotànic i consultor del Celler de Can Roca. Des del famós restaurant gironí desenvolupa el projecte Terra Animada, en què s'estudia l'ús de la flora silvestre aplicada a la cuina. La carta del Celler ja inclou més de quaranta plantes, entre les quals algunes flors: els caps blancs, la mostallola i les flors d'all's diversos. "La cuina d'avantguarda –explica l'Evarist– busca sorprendre a tots els nivells, especialment l'estètic. Això explica el paper que darrerament hi tenen les flors. Un exemple el trobem en el documental El somni, on surt un plat batejat com el Jardí de les Hespèrides, presentat com un mandala on les flors són les protagonistes."

L'Evarist destaca les virtuts del producte silvestre: "Ara hi ha una indústria incipient al voltant de les flors comestibles, els brots i els germinats. Les flors cultivades són dissenyades perquè agradin, són de mida uniforme i tenen gustos més suaus i assequibles. A la natura, les coses funcionen d'una altra manera: les flors tenen un gust més natural i dolç perquè acostumen a tenir més nèctar que no les conreades. Aquest fet també és causa que a l'interior sovint trobem algun bitxo... En general al camp hi ha més diversitat de sabors, més intensitat, perquè la flora silvestre acostuma a tenir menys aigua." I rebla, en favor del producte camperol: "Les plantes silvestres generalment són més nutritives que no les plantes cultivades, en què sempre es mira d'accelerar-ne el creixement i l'excés d'aigua en redueix els nutrients. En definitiva, les plantes silvestres són la versió original de les conreades." ●



Violeta tricolor



Borratja



Calèndula

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



ESO-BATXILLERAT

- És un batxillerat de qualitat, excel·lència i lideratge pedagògic.
- Té com a objectiu la formació de joves solidaris, informats i àvids de coneixement.
- Dóna una formació integral.
- Fomenta l'autonomia i la creativitat.
- És un batxillerat bilingüe: castellà – anglès.
- Fem un seguiment individualitzat.
- Realitzem intercanvis amb l'estranger: EEUU, Xina, Dinamarca, Alemanya...



Receptes que incorporen les flors com a part del plat

Papillote d'albercocs amb granissat de sangria de garnatxa d'Alella



Restaurant: **Nou Antigó** (Teià)
Xef: **Marta Culebras**



Ingredients

Per a la sangria:

Vallmora 2009 (Alella Vinícola)
Beefeater
Soberano
Vermut negre Nou Antigó
Refresc de llimona
Suc de taronja natural (3 taronges aproximadament)
Reducció de vi negre (0,75 cl de vi garnatxa + 200 g de sucre)

Per a la papillote d'albercocs:

Albercocs del Pagès a Casa (Vilassar de Mar)
Pell de llimona tallada a juliana (només la part groga)
300 g de sucre
300 g d'aigua mineral
Viola tricolor
Flor de rúcula
Flor de caputxina

Elaboració

Per a la sangria: Espremerem el suc de les taronges i el posarem en un recipient que puguem guardar al congelador. Hi afegim la reducció de vi (que en sobri per decorar el plat després), cinc segons de vermut negre del nouAntigó, cinc segons de Beefeater i deu segons de Soberano, hi afegim tres quarts d'ampolla de Vallmora i finalment al gust una mica de refresc de llimona (aproximadament mitja llauna). Ho reservem al congelador un mínim de quatre a sis hores.

Per fer la papillote: En una cassola posem l'aigua i el sucre a bullir. Quan arrenqui el bull hi afegim la pell de llimona tallada a juliana i els grills d'albercoc tallats a quarts i pelats. Ho retirem del foc i ho tapem i ho deixem reposar vint minuts. Ho destapem i hi afegim les flors de viola tricolor i les de rúcula i ho deixem refredar. Muntem la papillote amb quatre trossos d'albercoc, pell de llimona i una mica de suc. Ho lliguem i ho reservem.

Muntatge: Amb una forquilla rasquem el granissat de sangria i el disposem en un plat fondo de postres. Al Reixaud escalfem la papillote i posem els grills i els pètals sobre el granissat. Finalment ho decoram amb una flor de caputxina.

L'enòleg Oriol Artigas recomana per a aquest plat:
Marfil Violeta d'Alella Vinícola

Truita marinada amb verdures adobades i flors de caputxina



Restaurant: **Pati La Morera** (El Masnou)
Xef: **Luca Marongiu**



Ingredients

Per a la truita:

200 g de sucre
180 g de sal
1 manat d'herbes aromàtiques 369
Enciams
1 xopet d'Anís del Mono sec
1 gra d'all

Per a la verdura:

Pastanaga
Carbassó
Coliflor
Bròcoli
Remolatxa
Flor de caputxina
1 litre d'aigua
700 cl de vi blanc
500 ml de vinagre
100 g de sucre
70 g de sal
I totes les espècies seques que ens agradin més

Elaboració

Filetegem la truita i n'eliminem les espines a la Thermomix. Processem tots els ingredients, dividim la mescla en dues parts i cobrim amb una meitat el fons d'una safata i hi col·loquem el filet de peix al mig. Ho cobrim amb la resta de la barreja.

Ho deixem a la nevera vint-i-quatre hores.

Passat aquest temps, ho netegem amb aigua i ho assequem.

En una olla bullim tots els ingredients durant cinc minuts i després hi introduïm les verdures per ordre de textura: de la més dura (per exemple, la pastanaga) a la més tendra (com el carbassó) i ho deixem fins que bulli o bé cuinem totes les verdures separadament.

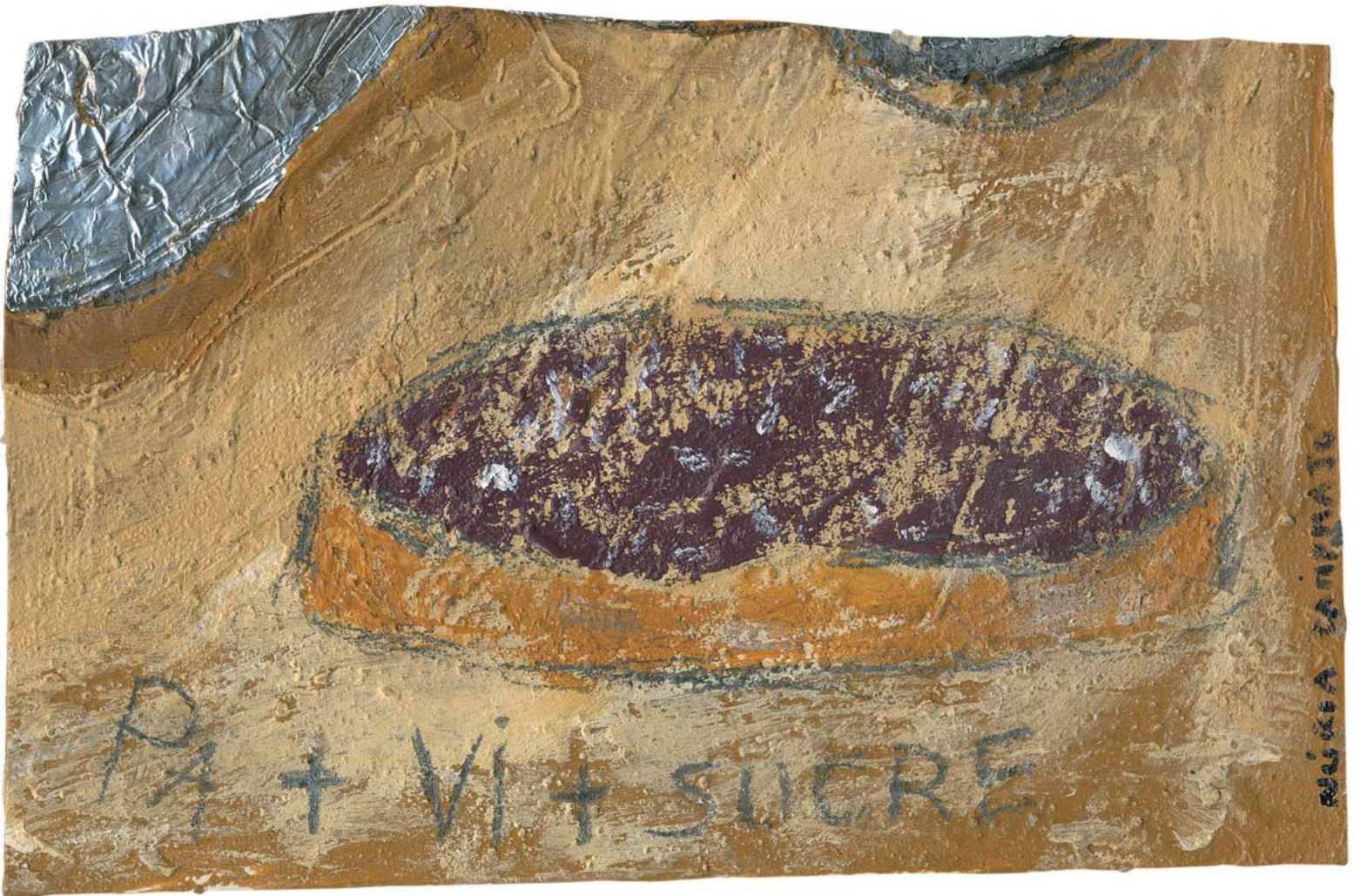
Ho posem al plat tallant la truita en tires fines i les verdures adobades. Decoram el plat amb unes flors de caputxina.

L'enòleg Oriol Artigas recomana per a aquest plat:
Foranell Garnatxa Blanca de Quim Batlle

Cultura de sucari i sucari-hi

Núria May Masnou, cuinera especialitzada en patrimoni gastronòmic i membre de l'equip de la Fundació Alícia (Alimentació i Ciència), ens explica el perquè ens agrada tant això de sucari, el perquè ho suquem tot

TEXT: NÚRIA MAY MASNOU / IL·LUSTRACIONS: NÚRIA CAMPMAJÓ



Sucari, un verb preciós que prové del mot *suc*, que alhora prové del llatí *sucus*. El *GDLC* defineix el verb *sucari* com fer que una certa quantitat d'un suc o d'un líquid qualsevol penetri una cosa o s'hi adhereixi, especialment ficant-la-hi i traient-la'n. És una bonica definició, i sense menystenir-ne l'ús popular

amb connotacions sexuals, als catalans ens encanta sucari, ho suquem tot. Intentarem d'explicar, a partir de citacions d'autors reconeguts i de la variada fraseologia popular de casa nostra, per què ens agrada tant als catalans, això de sucari.

Amb una prosa preciosa, és Josep Carner qui va donar una explicació, ja el 1925, del

Josep Carner va donar una explicació, ja el 1925, del com i del perquè agrada tant als catalans de sucari

com i del perquè agrada tant als catalans de sucari. I no seré jo qui li porti la contrària. La seva reflexió, aprofitant-se d'arguments gastronòmics i fent un símil entre sucari i sucari-hi, és de fet una analogia perfecta per referir-se a un país que ell creia poc sòlid, fins i tot decadent, i que als seus ulls semblava a punt de desfer-se, com una llesca de

pa sucada amb vi. Amb humor i ironia, en Josep Carner definia com li agradaria un model de país seriós i civilitzat, apte per a grans iniciatives:

“Qualsevol diria que el nostre ideal culinari són les farinetes. Una majoria formidable de la nostra gent són incapaçs de menjar-se un mos de pa torrat i guarnit de mantega, i beure en acabat un glop de cafè amb llet. L'ideal és que els queviures tinguin, en ésser ingerits, una flonja consistència de sopes. Potser els mena a això una decadència dels dentats. Potser és la virtuositat del xarrup, també molt en voga. Qui s'acostuma a sucucar, ja no para. He conegut gent que sucava pa a la sopa i gent que sucava secalls a la llimonada. Naturalment que no són tants com els qui suquen molles als sucus, i talls de préssec al vi bo; però sempre és notable el nombre d'operacions d'aquesta mena en la història nutritiva d'un català. Aquest deler del menjar mullat, o de la beguda amb polpes intercalades, indica, certament, una vida social primitiva. (...) Però encara, l'ideal de sucucar sembla més tolerable que no pas l'ideal de 'sucucar-hi'. És innegable que hi ha un cert lligam entre tots dos. L'amor de les coses toves, la mania de xopar, l'engrescament per una neula que es desfà en la mullena o un pessic de pa tot untat de llavors de tomàtec, reflecteixen un cert estat de tabola familiar, d'afuixament benigne de l'energia, de casolanisme descordat i triomfal. No és pas aquest esperit el més a propòsit per a les grans iniciatives. Ningú no pot imaginar-se Napoleó remullant melindrets a la xocolata. Sense la voluntat decidida i l'esperit de domini de l'home que no està per brocs i menja un bistec, no menareu sinó una vida modesta i parasitària. El més gran nombre dels bancs d'un país sucador són els estrangers. Empreses urbanes o nacionals de rèdit segur, són estrangeres. Les grans societats anònimes no existeixen, es pot dir. (...) Per tot aquell que no posseeixi una disciplina interior d'alguna força, és gran la temptació de substituir l'enderga d'una botigueta o una fàbrica de mitjons fundada amb un capital de cinc mil duros, per l'atansament o la ganga, al

*'sucucar-hi' no cal ésser especialment apte per cap cosa. (...) Jo, personalment prefereixo l'apatxe a l'home que 'hi sucuca'. Prefereixo les borsades de l'anarquia d'acció a l'anarquia mansueta i indefinida. I em sembla, en aquest caire precís, abjecta aquella ciutat on la bona gent, tot sucucant un tros d'alguna cosa en una xicra d'una altra cosa qualsevol, riuen de les troballes d'uns setmanaris humorístics amb coses incisives a còpia, gairebé exclusivament, dels regidors del partit contrari que 'hi suquen.'**

Hi ha més autors que, desvestits de connotacions polítiques i socials, han descrit l'acte de sucucar com a propi i indistri-

able de la cultura catalana. Així és com ho descriu Manuel Vázquez Montalbán, tot parlant del pa amb tomàquet, i esmenta el pa amb vi del Priorat: “I si hi pot haver vi del Priorat, sòlid com un filet de toro, emborratxes el pa, que es posa morat de content, i li regales el mineral de sucre fins que sembla un monument diamantifer.” Més tard afegeix: “Quan les dents

Són moltes les cultures que “no suquen” i que fins i tot els repel·leix la idea de sucucar

trepen la crosta de sucre i vi, i arriben a la pàtria tova del pa, saben que han entrat en el cicle de la relació home-naturalesa. Ni la contempla ni la transforma: simplement se la menja en les seves més químiques pureses.” Aquesta estima, fins i tot devoció, amb què l'autor descriu el fet de sucucar sembla que vulgui generar o perpetuar un sentiment d'orgull i pertinença d'un acte molt nostrat i quasi exclusiu d'un poble que el practica i l'anomena en la vida diària.

Hi ha algunes cultures que suquen, però són moltes les cultures que “no suquen” i que fins i tot els repel·leix la idea de sucucar. Narcís Coma-



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

APAVISA
PORCELANICO

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



BITXOS

VETERINARIS

ALELLA - VALLROMANES

CONSULTORI VETERINARI
PERRUQUERIA CANINA
BOTIGA • PINSOS

Ctra. d'Alella, 12
08328 ALELLA
93 540 63 62 - 622 33 01 77

Avda. Vilassar de Dalt, 10, local 5
08188 VALLROMANES
93 572 99 89 - 608 78 48 71

info@bitxos.info



HORARI VALLROMANES
dimarts i dijous · 10 - 13 h
dilluns, dimecres, divendres · 17 - 20 h

HORARI ALELLA
de dilluns a divendres · 9.30 - 20 h
dissabte · 9.30 - 13 h

dira en el seu llibre *Fórmules magistrals* ens descriu una anècdota: durant una reunió a Anglaterra a mitja tarda, amb la presència de te i galetes a la taula, un noi català pregunta a l'amfitrió si li molesta que suqui la galeta a la beguda. Per sorpresa de tothom, obté una resposta ràpida i concisa de l'amfitrió: "I hate it" (ho

Suquem el pa amb tomàquet, el pa amb vi i sucre; els melindros a la xocolata calenta, les neules al cava, el préssec al vi

odio). Hi ha moltes cultures que consideren el fet de sucucar poc evolucionat, poc modern, signe d'uns temps en què la necessitat passava per davant del gust. Però els catalans, tot això, no ho tenim en compte ni ens importa: sucucar ens encanta, ho suquem tot. Suquem el pa amb tomàquet, emblema de la nostra cuina; suquem el pa amb vi i sucre; suquem els melindros, els "sequillos" i, per influència propera, també els xurros, a la xocolata calenta o al cafè amb llet; suquem les neules al cava; suquem el préssec al vi, i no deixem que el cambrer s'emporti el plat de taula fins que no hem escurat i sucucat tot el suc del fricandó o del bacallà amb samfaina. Fins i tot suquem la sopa, cosa que compartim amb els nos-

tres veïns francesos. Mullar la sopa és abocar el brou calent sobre trossos de pa i encara avui, en algunes regions franceses i catalanes –sobretot a les Illes–, s'hi afegeix vi, com tan bé reflecteix aquesta bonica cançó popular francesa: "Marie trempe ton pain / Marie trempe ton pain / dans ton vin" (Maria mulla el pa / Maria mulla el pa / en el teu vi).

No oblidem tampoc que sucucar, moltes vegades deriva d'una sàvia necessitat d'aprofitar tot allò que és menjable, però que a causa del pas del temps –o de les circumstàncies– ha esdevingut difícil d'ingerir. L'exemple més clar, i com hem dit emblema de la nostra cuina, és el popular pa amb tomàquet. Difícil és trobar l'origen d'una menja popular derivada d'una necessitat. Leopoldo Pomés, al seu genial llibre *Teoria i pràctica del pa amb tomàquet*, ens n'indica un possible origen a través d'un article publicat a *La Vanguardia* el 1984 i escrit pel magnífic Nèstor Luján. Ell situa la primera referència escrita al pa amb tomàquet l'any 1884 i en dóna l'explicació següent: "El pa amb tomàquet, inventat per la nostra pagesia per estovar i assaonar els rosegons de pa sec a l'estiu i per aprofitar l'abundància de tomàquets en un moment determinat de la collita, no crec que pugui ser anomenat multiseccular. En gastronomia hi ha coses que ens semblen molt antigues i no ho són de cap manera. El tomàquet a la cuina és relativament recent." De fet, deixa oberta la porta a un origen no gaire llunyà del pa amb tomàquet,

entre els segles XVIII i XIX, quan el tomàquet, arribat no feia pas gaire del nou continent, ja s'havia convertit en un ingredient habitual als horts de les masies i ja s'havia normalitzat a la cuina (les primeres receptes catalanes documentades amb tomàquet són del final del XVIII). Havia de ser un poble com el nostre, on sucucar era una activitat habitual (recordem les neules sucades amb vi piment, tan populars a l'època medieval), que fos capaç d'inventar-se una cuina d'aprofitament en què el tomàquet en abundància i el pa sec s'ajuntessin per crear una menja tan i tan bona i combinable amb qualsevol altre ingredient propi de la nostra terra (llonganissa, formatge, anxoves, etc.) o bé originant una formidable combinació amb un altre in-

I no deixem que el cambrer s'emporti el plat de taula fins que no hem escurat i sucucat tot el suc del fricandó

gredient d'origen llunyà, però ja habitual a casa nostra, com és la xocolata.

I per acabar d'exemplificar aquest amor i devoció per sucucar i sucucar-hi, només cal que ens fixem en la rica fraseologia popular catalana. Fer un sucamulla és sinònim de fer un mos que consisteix a sucucar

pa o galetes en un líquid, generalment vi o llet. Si quelcom és per sucucar-hi pa és senyal que és una cosa extremadament substanciosa. N'hi ha moltes, de frases fetes o dites populars que no necessiten explicació. Si vols viure sa, sucuca vi amb pa. Amb pa i vi es fa bon camí. De pa sucucat amb oli. Ser un tros de pa. La saviesa popular sempre perdura i actualment hi ha alguns cuiners d'avantguarda que han transformat receptes en què sucucar era un element primordial per a la concepció de la recepta original. Del pa amb vi i sucre o del pa amb tomàquet, se n'han creat versions en copa, utilitzant tècniques de nova creació, concepció i disseny, que resulten en elaboracions servides als millors i més innovadors restaurants: no ens estranyem que aviat s'hi torni a sucucar. I esperem que l'autenticitat d'una cosa tan nostrada com ara sucucar no es perdi amb les noves tendències de comportament i consum que ens arriben dels territoris més llunyans de costums gastronòmics i alimentaris ben diferents; el que avui alguns anomenen *dipejar*, de l'anglès *dip*, no deixa de ser un símil del nostre sucucar. No canviem el preciós sucucar pel llunyà *dipejar*! Jo, mentre acabo l'article, sucucaré la galeta farcida de xocolata a la tassa on tinc una infusió de camamilla i me la menjaré amb un somriure als llavis. Bon profit! ●

* Text de Josep Carner: "Sucucar-hi", dins *Les bonhomies*. Primera edició, 1925.



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



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

'La xocolatada', una escena del 1714

En ocasió del tricentenari dels fets del 1714 recordem que, en plena guerra de Successió, l'austriacista Francesc Amat i Planella va adquirir la finca de Ca les Monges a Alella, consagrada al gaudi dels sentits

TEXT: ÀLEX ASENSIO

Ara que commemorem el Tricentenari dels fets del 1714 convé recordar que en plena guerra de Successió Francesc Amat i Planella va adquirir la finca de Ca les Monges, una antiga masia situada a la Coma Clara que fins llavors havia acollit una petita comunitat religiosa i que el nou propietari es va afanyar a reformar per convertir-la en una finca consagrada al gaudi dels sentits, d'acord amb el gust aristocrata de l'època. Francesc Amat era noble: senyor de Sant Miquel de Castellar, a la Segarra. El 1706, el rei Carles III va distingir-lo amb el títol de comte pels seus serveis a la causa austriacista en el plet dinàstic que confrontava aleshores els partidaris de l'arxiduc i els de Felip de Borbó.

Entre les obres fetes a la masia hi havia el pavelló de la Font de la Salut: un brollador d'aigua de mina que alguns creuen que ve del Montseny. L'indret es va fer popular pels

berenars i balls que s'hi feien. Aquests plaers –a més de divertiments i afeccions del comte, com els toros i la cacera– van quedar immortalitzats en els plafons ceràmics que decoraven el temple: es tracta d'una edificació aïllada situada a la part posterior de la masia que s'obre en forma de porxo i és coberta amb una volta de creueria, a la clau de la qual hi ha esculpit l'escut del llinatge dels Castellbell, que van succeir els Amat en la possessió de la casa.

La deu pròpiament és al peu de la paret frontal, en posició central. Al damunt hi ha un petit conjunt de trenta rajols que representa la Mare de Déu de

la Salut, amb el nen a coll i els símbols del Sol, la Lluna i la Santíssima Trinitat. Als flancs hi ha dues composicions més de mida mitjana: *Els grassos* i *Els prims*, farcides de personatges grotescs i d'un seguit de detalls que magnifiquen encara més les diferències entre totes dues, com ara el costellam dels quissos, el paisatge en ruïnes i la verdura i el bacallà com a úniques viandes que adornen el plafó dels prims. Per alguns, els obesos representen les èpoques

d'abundància, i els desnerits, els moments de vaques magres. Tanmateix, sembla més versemblant que es tracti d'un retrat de les desigualtats socials de l'època i que calgui fer-ne una lectura simultània, com es desprèn de la presència d'un intrús famèlic en l'escena dels grassos. Es tracta d'un captaire, un músic que és foragitat del quadre a garrotades pel seu atreviment:



som a l'Antic Règim i la societat s'estructura en estaments. Hi impera l'anomenada *cascada del menyspreu*: cada grup social s'identifica amb el superior i mira d'allunyar-se al màxim de l'inferior. El personatge en qüestió duu un sac de gemecs a l'esquena, qui sap si amb finalitat irònica per allò de "qui gemega ja ha rebut".

Dos plafons coronaven les parets laterals: *La xocolatada* i *La cursa de braus*, composts de dues-centes peces cadascun. Tots dos es conserven avui perfectament restaurats al magatzem del Museu del Disseny de Barcelona, que obrirà la porta a la plaça de les Glòries Catalanes el 13 de desembre vinent. Hi han arribat procedents de l'antic Museu de la Ceràmica de Pedralbes, on han passat el darrer segle des que van ésser arrencats pel marquès de Castellbell el 1888 per exhibir-los en ocasió de l'Exposició Universal de Barcelona. N'hem parlat amb la seva conservadora, Maria Antonia Casanovas, que no en té cap dubte:

"Són les peces estrella de les nostres col·leccions."

Es podria tractar d'una antinòmia: la novetat i el Nou Món –en majúscules– davant per davant de la tradició i el vell món. També hi ha qui els ha contraposats volent veure-hi

El plafó de *La xocolatada* reproduïx una festa galant, és compendi dels gusts i costums de l'alta societat del XVIII

una al·legoria del geni natural de cada nació: *La xocolatada* encarnaria Catalunya i el gust pel refinament (la moda, la música i els productes exòtics), i *La cursa de braus*, Espanya. Casanovas ho desmenteix. Certament, el quadre recrea una escena taurina ambientada a la plaça Major de Madrid, però l'especialista hi veu una altra intencionalitat política: Francesc

Amat el devia encarregar com a acte d'afirmació austriacista. Sabia que a Felip V, arribat el 1700 directament de Versalles, no li plaïa gens l'espectacle taurí, que fins i tot va prohibir als seus cortesans el 1723.

Les dues obres són còpies ceràmiques de gravats o pintures anteriors, imatges de format reduït que circulaven de mà en mà per Europa i que els nobles feien reproduir per satisfer els desigs d'ostentació. Hi detectem l'anacronisme per la vestimenta *demodé* dels personatges –la roba pertany al darrer quart del segle XVII i no pas al principi del XVIII– i per un detall ineludible: al centre de *La cursa de braus* apareix representat un edifici, l'anomenada *Casa de la Panaderia*, que va desaparèixer en un incendi el 1672.

Segons la historiadora Roser Parcerisas, Francesc Amat va comprar la casa d'Alella el desembre del 1709. Devia anar per feina perquè el conjunt ceràmic de la Font de la Salut es va fer tot seguit, segons que consta en dos plafonets on figura la data: <añy> <1710>. En opinió de l'especialista Sílvia Canalda, el treball va ser fet a l'antic obrador de Llorenç i Pau Passoles, una nissaga d'escudellers de Barcelona que a les acaballes del XVII va traspasar el ne-

goci –i els estergits o plantilles per fer els treballs– a Antoni Biscompte, que en podria haver estat l'autor. Això explicaria la presència a la Font de la Salut de sanefes i motius ornamentals propis dels Passoles en un moment en què havien traspassat l'activitat i ja eren morts.

'La xocolatada' com a font de documentació històrica

De tots els plafons, el de *La xocolatada* n'és el més cèlebre. Reprodueix una festa galant i és un magnífic compendi dels gusts i costums de l'alta societat de l'època –l'àpat, la conversa, la passejada, el joc i la música–, i per això ha estat profusament reproduït per il·lustrar tota mena de llibres i articles d'història i sobre les arts decoratives. Bo i tractar-se d'una composició plana, les escenes són ordenades en tres plans de baix cap a dalt per dotar-la d'una certa perspectiva: la majoria són de festeig, tret de les quatre del davant, disposades en paral·lel. Plegades formen un conjunt harmònic, però també admeten lectures i anàlisis individualitzades; constitueixen una font d'informació valuosíssima per a tota mena d'estudis i, de fet, se n'han escrit sobre els instruments musicals, la roba i fins i tot els coberts!

L'ambientació té reminiscències italianes: "Més que no pas un jardí, recorda les terrasses genoveses; la *terza natura* domesticada", amb les glorietses i el sortidor d'estil rococó rematat per l'estàtua de Cupido, l'angelet que simbolitza l'amor i l'aigua, la fertilitat. Però la resta de cànons són típi-



cament afrancesats, començant pels tarongers que guarneixen els balustres, a l'estil de l'*orangeie*, i acabant per la indumentària o la manera de parar la taula, a la francesa: amb les plates servides a taula. "Les dames irrompen en l'esfera social i ho fan portant encara gipó i la còfia a la *Fontanges*", a més del ventall. Els cavallers, al seu torn, vesteixen camisa amb corbata nuada, armilla llarga, casaca de llana o de seda, calces ajustades, mitges brodades, sabates amb taló, perruca i xamberg amb plomes. Les classes subalternes imiten el patró. Hi veiem dos esclaus negres transportant una dona en palanquí, un grup de músics i una colla de lacais fent de cambres o copers, servint el vi fred. Només un dels personatges, misteriós, sol i en segon terme, vesteix a l'espanyola, amb capa i tricorni foscs.

L'escena central descriu el procés d'elaboració de la xocolata. Es consumia desfeta, barrejada amb aigua beneïda per purificar-la, perquè la matèria primera procedia d'Amèrica i havia estat recollectada per esclaus africans. Hi podem veure les preses a punt per desfer, el forn portàtil encès i la xocolate-

ra de coure. Segons el protocol, aquesta beguda era oferta a les dames directament pels cavallers, que havien de clavar un genoll a terra com a reverència. Al marge esquerre del plafó hi ha un nombrós grup de comensals asseguts a taula, al mig de la qual identifiquem un altre producte exclusiu: un gall dindi adobat amb clau. I mentre passa tot això, a l'angle dret un combo de músics format per violí, contrabaix, baixó i trompa amenitza la vetllada i convida una rotllana de nobles a dansar un ball rodó.

Marianna Copons i la xarxa d'espionatge

Entre les cases emblemàtiques d'Alella hi ha la casa pairal de Salvador Leonart, coronel de l'exèrcit català i cap dels serveis secrets contra Felip V, i les Quatre Torres, on s'estava la bella Marianna Copons. Gràcies a l'art de la seducció, l'espia catalana va esbrinar els plans de Le Querchois, el coronel borbònic que li feia la cort, per parar una emboscada als fusellers catalans que ha-

vien d'assaltar Mataró. Els autors de la novel·la *Lliures o morts*, Jaume Clotet i David de Montserrat, situen l'acció a la

La xocolata es consumia desfeta, barrejada amb aigua beneïda per purificar-la, perquè la matèria primera procedia d'Amèrica

Font de la Salut: "Des de sempre, les fonts del turó de les Monges eren el lloc preferit pels alellencs per anar a berenar els dies que feia bo. Malgrat que la guerra no era llunyana, molts ciutadans honrats i petitburgesos d'Alella continuaven aquesta tradició, tot i que ara s'hi veien més uniformes que no abans. Un d'aquests homes uniformats, de dragó francès, jeia aquella tarda sobre una manta al costat d'una

dama de la zona. Mentre bevia vi dolç i menjava galetes, l'oficial confirmava amb els ulls el que tothom li havia explicat: la dama tenia molts encants, i mostrava una simpatia sincera envers el rei Felip V." A més d'ella, també Francesc Leonart, germà d'en Salvador i capità agregat a la Coronela, i el mateix Francesc Amat treballaven d'enllaç. El nostre personatge fou nomenat correu major del Principat. Com a tal, mantenia contacte per carta amb el cos de miquellets comandat per Ermengol Amill i el 1712 va acompanyar el comte d'Assumar en l'evacuació de les tropes lusitanes que es trobaven al país. Essent Portugal bressol de l'*azulejo*, qui sap si la ceràmica fou mai tema de conversa entre tots dos!

Considerat pels seus enemics un de "los principales conjurados" contra el rei Borbó, les noves autoritats van anul·lar i cremar el títol nobiliari i li van confiscar tots els béns: cada any, el Reial Segrest ingressava més d'onze mil lliures procedents de l'arrendament i la venda de fruits de les seves propietats. Ell mateix fou obligat a pagar per poder usufructuar la seva casa d'Alella fins el 1723, any de la seva mort. La confiscació es va produir



MUSEU DE LA CERÀMICA DE BARCELONA

Addict Bikes

VENDA I REPARACIÓ DE BICICLETES

Mossen Jacint Verdager, 6 - T. 93 185 72 10 - www.addictbikes.com - tienda@addictbikes.com

l'1 de novembre de 1713 amb ell absent, compromès en la defensa de Barcelona com a tinent de la milícia urbana. Aleshores a la casa encara es feinejava perquè els filipistes hi van trobar “dos forns de fer obra ab una partida de obra, ço és teulas, pedras y demes obras y cals”.

Les rajoles 'intruses' i la representació de la guerra

Ho podem pressuposar: en origen, totes les parets de la font eren revestides, de dalt a baix, seguint una distribució formalment simètrica i conceptualment contraposada, o com a mínim dual: grassos/prims i xocolatada/cursa de braus. Seguint aquesta lògica, els panys laterals que avui resten nus també degueren guarnir-se amb dos grans quadres historiatos rectangulars de 3 x 2 m. En dona fe l'existència de vint-i-dues rajoles òrfenes o *intruses*, en el llenguatge dels ceramòlegs. Es tracta de peces soltes que en un moment donat foren encabides de manera inconnexa en els plafons de la Mare de Déu de la Salut i dels prims per restituir les originals, prèviament malmeses o arrencades. Són massa poques per imaginar la composició, però suficients per identificar dues temàtiques: la caça i la guerra. Per l'estudiós Albert Telese, “la versió d'una batalla és innegable perquè hi ha una rajola on es llegeix “... ia enemiga”, cosa que es corrobora per més peces amb ferits o morts a terra i població civil presa del pànic, i molts soldats armats”. També hi ha una vista urbana, farcida d'edificis. Potser Barcelona? Unes altres suggereixen una cacera, com ara la d'un cervol fugint o la d'un gos en què apareix la paraula “con-



ALEX ASENSIO



FAMÍLIA MIR-PALLAS



ALEX ASENSIO

1. El templet i la bassa de la Font de la Salut.
2. Paret lateral del templet. La lluneta superior acollia el plafó de *La xocolatada* i el pany inferior estava revestit amb un plafó amb escenes de caça o de guerra, actualment perdut.
3. Plafó dels grassos.
4. Detall de rajoles "intruses" d'homes amb instruments musicals.

de”, en clara al·lusió a Francesc Amat. I encara en trobem un tercer grup compost per mitja dotzena de rajoles en què apareix un seguici d'homes fent sonar el tabal i instruments de vent (gralla, fiscorn i uns quants tipus de corns i trompeta).

Si, com sembla, el repertori iconogràfic de la Font de la Salut retrata la personalitat i les conviccions ideològiques de Francesc Amat, tampoc fóra estrany que les composicions fossin destruïdes o es malmetessin com a part de l'acció repressora. I no hi ha dubte que els passatges bèl·lics –oïmes si hi apareixia el nom i el retrat del comte– eren massa explícits. Quant als prims, Susana Mir, que és filla de la casa, explica haver sentit el seu avi parlar d'una “noia mig boja que va picar tots els rajols perquè deia que no volia passar gana”.

La font, avui

Des del 1994 la font revesteix la consideració de Bé Cultural d'Interès Local. El 2011 el document d'aprovació inicial del nou Pla d'Ordenació Urbanística d'Alella va establir-ne la cessió a l'ajuntament per garantir-ne la conservació, però recentment la Generalitat l'ha desautoritzada en els termes en què s'havia plantejat. Com que es tracta d'un element situat en sòl no urbanitzable, caldrà cercar-hi una altra figura legal a través d'un conveni amb els titulars de la finca, per rebre'n la propietat. Ambdues parts hi estan interessades per evitar la degradació, en paraules de Telese, “d'un dels conjunts cabdals” del nostre patrimoni ceràmic: “La datació, en ple conflicte successori, és per si mateixa d'un valor inqüestionable.” ●

albasound
Lloguer d'equips
de so i il·luminació



ALBASOUND S.L.

Ronda Narcís Monturiol 9
Polígon Industrial Camí del Mig
08349 Cabrera de Mar
Barcelona

T. 93 754 70 97
F. 93 754 70 98
info@albasoundsl.com
www.albasoundsl.com

Il·luminació, Sonorització, Audiovisuals, Espectacles, Escenaris, Arquitectural, Infraestructures, Events



Pere Saiz
FUSTERIA I EBENISTERIA
 Escultor Llimona, 3 - Tel. 93 555 67 72 - ALELLA



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



ANJO
 Construccions Andreu i Pijoan SL
 Rbla Àngel Guimerà 50 tel 93 555 40 61
 08328 Alella fax 93 540 06 86
 info@anjoconstruccions.com



QUINALELLA
 restaurant
 LA MILLOR RELACIÓ
 QUALITAT-PREU D'ALELLA
 Vine a tastar
 la nova minicarta
 de tapes, "plattillos",
 amanides i
 barquetes!
 Rambla Àngel Guimerà, 16 Tel. 93 540 94 22 08328 Alella



Ferreteria Jordi
 Cadena 88
 Torrent Vallbona, 7
 Tel. 93 555 41 36
 • 08328 Alella
 www.ferreterijordi.com



Alella Motors
 93 555 14 93
 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



Belinda Pérez Martínez
Advocada
 Civil, Mercantil i Família
 Arrendaments, Desnonaments, Clàusules abusives,
 Embargaments, Execucions hipotecàries, Monitoris,
 Reclamacions de quantitat, Divorcis, Execucions d'aliments
**Abans de formalitzar una operació, conegui sempre
 els seus drets i rebí un assessorament professional**
 Carrer Comas 4B · (08328) Alella
 Tel. 617 63 19 75 · belindaperez@icab.cat



ESTANC ALELLA
 Àngel Guimerà, 22
 08328 Alella
 Tel/fax: 93 555 03 66
 Mòbil: 639 959 393
 estanc.alella@gmail.com
 Tabacs
 Regals
 Revistes
 Joguines
 Papeteria
 Servei de fax
 Segells de goma
 Enquadernacions
 Fotocòpies b/n i color



celler jordana
 DEGUSTACIÓ I VENDA
 pernills · vins · formatges · vermut
 embotits · licors · conserves · cava
 Tel. 93 180 66 78 · Rambla d'Àngel Guimerà, 60 · ALELLA



3 AUTOMOCIO
 mecànica de l'automòbil
 Folch i Torres, 9 · Alella · Tel. 93 555 93 19
 Venda, reparació i muntatge de pneumàtics
 · Canvis d'oli · Refrigeració · Diagnosi electrònica
 · Corretges de distribució · Aire condicionat · Amortidors
 · Tubs d'escapament · Frens · Transmissions
 · Enllumenat · Bateries · Sistemes de seguretat
 · ITV
 Horari de dilluns a divendres de 8.30 a 13 i de 15 a 19 h

aroma **kaori**

Restaurant Japonès

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



Tenim menjar sense gluten

Properes guàrdies:
SETEMBRE: Dies 13 i 14
OCTUBRE: Dies 4, 5, 25 i 26

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

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



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



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



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

AMPLIA TERRASSA
LOCAL CLIMATITZAT

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 - Telf. 93 555 23 18



CENTRE VETERINARI ALELLA

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

cvalella@gmail.com
URGÈNCIES: 619 79 08 04

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



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](#) i [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

Si et registres i fas una comanda

www.fruitesiverduresmaresme.com

La teva parada de fruita i verdura **on-line**
Us oferim una forma àgil, ràpida i senzilla de comprar fruita i verdura fresca del mercat, i us ho portem directament a casa!

Et regalem una pinya!



Aymar
Fruites i Verdura
Mercat Municipal d'Alella

I el transport de la primera comanda et sortirà gratis



Pintura Decorativa, Façanes, Locals, habitatges...

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



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



charol
CALÇAT & COMPLEMENTES

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

93 106 15 00 · Torrent Vallbona, 8 · 08328 Alella · charolsabateria@gmail.com



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
- Bateries
- 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
VIÑALLONGA

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

espai
de psicologia
per l'infant, l'adolescent
i la família

C/ Gurri, 6. 08328 Alella T. 606 42 52 22
email: gemmaou@movistar.es / www.espaialella.com

Cristina Fontanella Mateu

Psicòloga - Psicoterapeuta
Col. 11138

C/ Del Molí, 3
08328 Alella (Barcelona)
Tel: 627 620 655
cristinafontanella@gmail.com



Terrassa oberta:
Tardes-nits de divendres a diumenges
Matins de dissabtes i diumenges

ELS
GARROFERS
ALELLA
restaurant

Can Doctor

Passeig Antoni Borrell 13
08328 Alella

Tel. 935 401 794
elsgarrofersalella@gmail.com



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



DOG SHOW-ALELLA

PERRUQUERIA CANINA
COMPLEMENTS
ALIMENTS

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



**FINQUES
CEBRIAN**
www.finquescebrian.com

93 555 14 47

glaçmoda ❄️

alella · torrent vallbona 5 · 935558609



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

CORREDORES

- 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...



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.E.S.
IDIOMES
www.lesidiomes.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

Restaurant

DURAN

Àngel Guimerà, 18 · 93 555 10 45





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



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

OSTEOPATIA ALELLA



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

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

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 RECÀRREC

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

ARREL

COMPRA-VENDA I LLOGUER DE FINQUES

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



De Antaño
mobles · antiguitats · decoració



Tel. 93 540 30 09

Sta. Teresa, 3 08328 ALELLA (al costat Torrent Vallbona)



PRISKA

priskafotografia@gmail.com
www.priska.es



**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



TALLERS ALELLA
Miquel Alcalde i fills, s.c.p.
Treballs de manyeria 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



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



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



ENGEL & VÖLKERS®

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**



CLASSES DE LABORS
Anselm Clavé, 37 Alella - Tel. 93 555 16 30 - friselinina@friselinina.cat



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

Distribuidors oficials
MOTOR MOTION BY
somfy
SISTEMA EUROPEU

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



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
- Aplicacions industrials
- Electròlisi salina especial per a spas

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

HOTELS



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



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



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, 16 · Alella
Tel. 93 540 94 22



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

MENJAR PER EMPORTAR



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



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

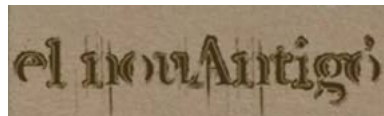


Av. Sant Mateu, 5-9 · Alella · Tel. 93 540 78 57
www.hotelportadalella.es

FLEQUES I PASTISSERIES



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



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



Riera Fosca, 18 · Alella · Tel. 93 540 10 33
www.museudelsangels.com

RESTAURANTS



Rbla. d'Àngel Guimerà, 20 · Alella
Tel. 935 405 826

C/ Francesc Layret, 100 Badalona
Tel. 934 647 647
www.aromakaori.com



Passeig d'Antoni Borrell, 13 · 08328 Alella
Telèfon 935 40 17 94



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



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



Port del Masnou, Local 69 · El Masnou
Tel. 93 555 81 18



Ctra. Badalona a Montcada km,3
08916 Canyet · Badalona · Tel. 93 395 12 62
www.restaurantpalmira.com/ca/



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



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

Espai Di.Vi

ENOTECA - CELLER

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



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



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



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



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



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



C/ Sant Genis, 1 · Argentona
Tel. 93 797 11 06 · www.cellercastane.com



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



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

Papers de vi

DO ALELLA · ENOTURISME · GASTRONOMIA · CULTURA

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

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!

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

www.papersdevi.cat

facebook

twitter



40a Festa de la Verema d'Allella

12, 13 i 14 de setembre de 2014

www.allella.cat

