Ajuntament d'Alella, 2011

EDICIÓ I COORDINADIÓ AJUNTAMENT D'ALELLA

PUBLICITAT NÚRIA CORNUDELLA
DISSENY GRÀFIC I COMPAGINACIÓ EL SENYOR CARGOL
PRODUCCIÓ NEXTPRINT

ORGANITZA

AJUNTAMENT D'ALELLA

COL·LABORA

ALELLA DENOMINACIÓ D'ORIGEN

Consorci·DO Alella

AMB EL SUPORT

Diputació Barcelona

Generalitat de Catalunya

paper reciclat

SALUTACIÓ DE L'ALCALDE

El segon cap de setmana de setembre, com cada any, celebrem la nostra Festa de la Verema. Una festa viva que, mantenint la seva essència, està en contínua evolució per tal de conservar tot el seu interès i posar en valor allò que som, la nostra identitat.

Un any més us presentem un programa divers que combina la tradició amb la modernitat, els nostres vins i el bon menjar, identitat i lleure, però enguany també fem front a un dels reptes més importants que teníem pendents: fer créixer els espais de la mostra de vi i gastronomia. Una proposta que, amb imaginació, supera l'espai limitat de l'Hort de la Rectoria.

Tenim tots els elements necessaris, tenim la il·lusió, hem guanyat complicitats i estem treballant per fer del nostre poble un referent del turisme i la cultura del vi. La Festa de la Verema és una de les peces més valuoses d'aquesta partida que estem jugant per posicionar-nos davant la gent com a territori de vins de qualitat. És per això que ens hem de sentir orgullosos de fer possible i participar en aquesta festa que cada any, per uns dies, centra l'atenció del nostre país damunt nostre. Però aquesta festa també, i sobretot, ens convoca a totes les veïnes i veïns d'Alella a retrobar-nos i compartir uns moments de qualitat.

Des d'aquí vull agrair la vostra implicació i dedicació a tots i totes les que feu possible la Festa de la Verema.

Andreu Francisco i Roger
Alcalde d'Alella

SALUTACIÓ DE LA REGIDORA

Benvinguts i benvingudes a la Festa de la Verema,

La Festa de la Verema d'aquest any 2011 presenta una notable innovació. L'espai de la mostra gastronòmica s'amplia a la plaça de l'Ajuntament, que es convertirà en un restaurant perquè els alellencs i alellenques puguin seure i assaborir els plats dels restauradors que aquest any hi participen en un major nombre. Estem satisfets que tots els cellers de la DO Alella finalment puguin estar en la mostra gastronòmica, tant els sis que fins ara hi havia com els dos nous que han obert les seves portes enguany. Els bars del poble repeteixen l'experiència de Tapes i Vi de la qual podrem gaudir el dissabte i el diumenge.

Gràcies a totes les persones que fan possible aquesta festa, tant els que hi treballen com els que en gaudeixen. A tots vosaltres: feliç Festa de la Verema i us esperem a totes les activitats!

Isabel Nonell i Torras
Regidora d'Administració i Innovació
i regidora responsable de la Festa Verema 2011

9
10
11
SET
20
11

FESTA DE LA VEREMA PROGRAMA

NOTES

Mesures de seguretat, per actuació de grups de foc o correfocs
El Decret de la Generalitat de Catalunya, 252/1999, de 31 d'agost de 1999, regula les actuacions dels grups de foc en les celebracions populars i tradicionals.

Mesures de seguretat que cal prendre en llocs on es fan actuacions de grups de foc o correfocs per part dels veïns

-Mantingueu les portes i finestres tancades, les persianes abaixades, vitrines i aparadors del comerços i vidres protegits, i els tendals recollits.
-No tingueu roba estesa o altres elements fora, com banderes o similars, per on transcorri el correfoc.
-No col·loqueu cap element que pugui obstaculitzar el desenvolupament de l'actuació o el pas fluid de la gent (torretes, taules, cadires, etc).
-No llenceu aigua fins que hagi finalitzat l'actuació.
-No encengueu foc ni fumeu a prop de les bosses o contenidors de material pirotècnic.
-No envaïu l'espai on el grup de foc faci la seva actuació i no agafeu ni destorbeu els seus components.
-No estacioneu cap vehicle a la zona per on transcorri el correfoc.

En cas de no complir aquestes mesures, l'Ajuntament d'Alella no es farà responsable dels danys que es puguin produir a vehicles i terceres persones.

ADRECES D'INTERÈS

Ajuntament d'Alella
93 555 23 39
www.alella.cat

Centre Cultural Can Lleonart
93 540 40 24
www.canlleonart.com

Can Manyé Espai d'art i creació
93 540 87 23
www.canmanye.cat

Oficina de Turisme
93 555 46 50
www.turisme.alella.cat

CAT de Teià, Alella i El Masnou
93 555 99 77
www.turismecat.cat

CONXI DURO

8
SET
2011

DIJOUS, 8 DE SETEMBRE

18.30 H

TALLADA DE RAÏM A LA VINYA DE CAN MAGAROLA I BERENAR INFANTIL

Inscripcions del 29 d'agost al 7 de setembre de 9 a 14 h a Can Lleonart (places limitades)

Lloc: pati de Can Magarola

20 H

INAUGURACIÓ DE L'EXPOSICIÓ "VEREMES"

Amb la participació de l'artista audiovisual Joana Balfegó i la poetessa Anna Maluquer

Lloc: Can Manyé

(més informació a la pàg. 15)

9
SET
2011

DIVENDRES, 9 DE SETEMBRE

18 A 23 H
FIRA D'ARTESANS
Lloc: Rambla d'Àngel Guimerà i plaça dels Germans Lleonart

19 H
ACTE D'INAUGURACIÓ DE LA FESTA DE LA VEREMA
Pregó a càrrec de Montse Velasco, sommelier Nas d'Or 2011.

Proclamació de la pubilla del 2011, Laura Sansa Oromí, acompanyada de les dames d'honor, hereus i la pubilla del 2010.

Trepitjada del raïm pels hereus i dames d'honor. Benedicció del primer most.

Lliurament dels premis del concurs d'aparadors.
Presentació del XXXVII Porró de la col·lecció del Casal d'Alella.
Lloc: Plaça de l'Ajuntament

20 H
MOSTRA GASTRONÒMICA
Degustacions de vins de la DO Alella, caves de la zona i especialitats gastronòmiques
Venda del XXXVII Porró de la col·lecció del Casal d'Alella
Lloc: Hort de la Rectoria, la Porxada i Plaça de l'Ajuntament

23 H
CORREFOC AMB ELS DIABLES DEL VI D'ALELLA
Recorregut: Riera Fosca, Quatre Torres, Eduard Serra i Güell, Santa Eulàlia, Escoles Pies, Torrent Vallbona, Empedrat del Marxant, Rambla d'Àngel Guimerà, Plaça dels Germans Lleonart. Final, amb castell de focs, a la Riera Principal davant de la plaça d'Antoni Pujadas.

24 H
BALL AMB L'ORQUESTRA LA SALSETA DEL POBLE SEC
Lloc: Plaça Antoni Pujadas

DISSABTE, 10 DE SETEMBRE

9 A 23 H
FIRA D'ARTESANS
Lloc: Rambla d'Àngel Guimerà i plaça dels Germans Lleonart

9.15 H
VISITA AL CELLER PARXET
Inscripcions: del 29 d'agost al 7 de setembre a Can Lleonart, de 9 a 14 h
Preu: 4,5 euros (places limitades)
Lloc de trobada: Oficina de Turisme

9.30 H
VISITA AL CELLER JOAQUIM BATLLE
Inscripcions: del 29 d'agost al 7 de setembre a Can Lleonart, de 9 a 14 h
Preu: 4,5 euros (places limitades)
Lloc de trobada: Oficina de Turisme

9.45 H
VISITA AL CAT DE TEIÀ, ALELLA I EL MASNOU-PARC ARQUEOLÒGIC CELLA VINARIA
Inscripcions: del 29 d'agost al 7 de setembre a Can Lleonart, de 9 a 14 h
Preu: 4,5 euros (places limitades)
Lloc de trobada: Oficina de Turisme

10 H
ITINERARI "LES MASIES I EL VI D'ALELLA"
amb l'arquitecte Salvador Ribas
Inscripcions: del 29 d'agost al 7 de setembre a Can Lleonart, de 9 a 14 h
Preu: 4,5 euros (places limitades)
Lloc de trobada: Oficina de Turisme
(Més informació a la pàg. 16)

10 A 14 H I 17 A 21 H
BANC DE SANG
Lloc: parada de bus de Can Lleonart

10.30 H
VISITA AL CELLER BOUQUET D'ALELLA
Inscripcions: del 29 d'agost al 7 de setembre a Can Lleonart, de 9 a 14 h
Preu: 4,5 euros (places limitades)
Lloc de trobada: Oficina de Turisme

10.30 H VISITA AL CELLER ALELLA VINÍCOLA
(visita en anglès)
Inscripcions: del 29 d'agost al 7 de setembre a Can Lleonart, de 9 a 14 h
Preu: 4,5 euros (places limitades)
Lloc de trobada: Oficina de Turisme

11 A 14 H
ACTIVITATS INFANTILS
Mini tennis, amb el club Sistres, acompanyats d'inflables per a tots els infants.
Lloc: Plaça d'Antoni Pujadas

12.30 A 14 H
TAPES + VI
Vine a tastar la selecció de tapes pensades especialment per degustar amb una copa de vi DO Alella.
(més informació a la pàg. 19)

14 A 18 H
ACTIVITATS JOVES
Paellada, quinto (bingo cantat) i concert. Activitats a càrrec de CEP'S, per a més informació consulteu el facebook CEP'S Alella.
Lloc: Can Gaza

18 H
PRESENTACIÓ DELS VINS DO ALELLA
A càrrec del Consell Regulador i els enòlegs dels cellers DO Alella, amb la col·laboració d'estudiants del Grau Superior en Gestió comercial i màrqueting enològic.
Inscripcions: del 29 d'agost al 7 de setembre a Can Lleonart, de 9 a 14 h
Preu: 10,5 euros (places limitades)
Lloc: Can Lleonart
(Més informació a la pàg. 24)

20 A 23 H
MOSTRA GASTRONÒMICA
Degustacions de vins de la DO Alella, caves de la zona i especialitats gastronòmiques
Venda del XXXVII Porró de la col·lecció del Casal d'Alella
Lloc: Hort de la Rectoria, la Porxada i Plaça de l'Ajuntament

22.30 A 24.30 H
CERCAVINS
Activitat adreçada als joves per descobrir els vins DO Alella, a càrrec de CEP'S. Per a més informació consulteu el facebook CEP'S Alella.
Lloc de trobada: Can Gaza

23.30 H
BALL AMB L'ORQUESTRA PENSYLVANIA
Lloc: Plaça Antoni Pujadas

DIUMENGE, 11 DE SETEMBRE

8 H
DESPERTADA AMB ELS TRABUCAIRES DEL VI D'ALELLA ACOMPANYATS DE LA COLLA MIQUELETS DE BADALONA
Lloc: Recorregut per diferents carrers amb final a la Plaça de l'Ajuntament

9 A 23 H
FIRA D'ARTESANS
Lloc: Rambla d'Àngel Guimerà i plaça dels Germans Lleonart

9 H
II CURSA DE LA VEREMA
El Centre Excursionista d'Alella organitza una cursa de 14,5 km pel Parc de la Serralada Litoral
Inscripcions i informació a:
http://centrexcursionistalella.alellaentitats.cat
Lloc de trobada: Poliesportiu Municipal

9 H
BOTIFARRADA POPULAR
Lloc: Plaça de l'Ajuntament

9 H
ITINERARI "RUTA PAISATGÍSTICA PER LES VINYES DE LA VALL DE RIALS",
amb el pagès Rafael Barnadas
Inscripcions: del 29 d'agost al 7 de setembre a Can Lleonart, de 9 a 14 h
Preu: 4,5 euros (places limitades)
Lloc de trobada: Oficina de Turisme
(Més informació a la pàg. 16)

9 H
VISITA ALS CELLERS ALTRABANDA I CAN RODA
Inscripcions: del 29 d'agost al 7 de setembre a Can Lleonart, de 9 a 14 h
Preu: 4,5 euros (places limitades)
Lloc de trobada: Oficina de Turisme

9.15 H
VISITA AL CELLER ALTA ALELLA
Inscripcions: del 29 d'agost al 7 de setembre a Can Lleonart, de 9 a 14 h
Preu: 4,5 euros (places limitades)
Lloc de trobada: Oficina de Turisme

9.15 H
VISITA AL CELLER PARXET (visita en anglès)
Inscripcions: del 29 d'agost al 7 de setembre a Can Lleonart, de 9 a 14 h
Preu: 4,5 euros (places limitades)
Lloc de trobada: Oficina de Turisme

11 SET 2011

10 H
VISITA AL CELLER ALELLA VINÍCOLA

Inscripcions: del 29 d'agost al 7 de setembre a Can Lleonart, de 9 a 14 h
Preu: 4,5 euros (places limitades)
Lloc de trobada: Oficina de Turisme

10 H
PLANTADA DE GEGANTS

19a Trobada de colles geganteres. Amb la participació dels gegants dels municipis d'Alella, Almoster, Anglès, El Masnou, La Jonquera, Montcada i Reixach, Sant Andreu de Palomar, Sant Feliu de Llobregat, Santa Maria del Corcó-L´Esquirol, Siurana i Teià.
Lloc: Can Gaza

10.15 H
VISITA AL CELLER ROURA

Inscripcions: del 29 d'agost al 7 de setembre a Can Lleonart, de 9 a 14 h
Preu: 4,5 euros (places limitades)
Lloc de trobada: Oficina de Turisme

11 H
ONZE DE SETEMBRE DIADA NACIONAL DE CATALUNYA

Ofrena floral i cantada dels Segadors, amb la Polifònica Joia d'Alella i els Grallers d'Alella.
Coca i cava per a tothom.
Lloc: pati de Can Lleonart

12 H
CERCAVILA DE LA COLLA DE GEGANTS, CAPGROSSOS, GRALLERS I TIMBALERS D'ALELLA

Recorregut: Can Gaza, Passeig Sant Josep de Calassanç, Les Heures, Torrent Vallbona, Santa Madrona, Balmes, Plaça de l'Església, Plaça de l'Ajuntament, Empedrat del Marxant, Rambla d'Àngel Guimerà (per la calçada), Plaça dels Germans Aymar, Riera Principal i final a Plaça d'Antoni Pujadas.

12.30 A 14 H
TAPES + VI

(Més informació a la pàg. 19)

17.30 H
SARDANES AMB LA COBLA PRINCIPAL LLOBREGAT. TROBADA DE COLLES VETERANES.

Lloc: Plaça Antoni Pujadas

20 H
CONFERÈNCIA "MARIDATGE. ART O CIÈNCIA"

A càrrec del convidat de la festa Manel Pla, tastador de vins i restaurador.
Lloc: Pati de Can Lleonart (Més informació a la pàg. 13)

20 A 23 H
MOSTRA GASTRONÒMICA

Degustacions de vins de la DO Alella, caves de la zona i especialitats gastronòmiques
Venda del XXXVII Porró de la col·lecció del Casal d'Alella
Lloc: Hort de la Rectoria, la Porxada i Plaça de l'Ajuntament

22 H
HAVANERES AMB EL GRUP BERGANTÍ I ROM CREMAT,

preparat per Quico Lluch
Lloc: Parc Gaudí

ESPAIS I SERVEIS

MOSTRA GASTRONÒMICA
Hort de la Rectoria, Porxada i Plaça de l'Ajuntament

FIRA D'ARTESANS
Rambla d'Àngel Guimerà i plaça dels Germans Lleonart

ACTIVITATS
Plaça d'Antoni Pujadas, Can Lleonart, Can Gaza i Parc Gaudí

OFICINA DE TURISME
Riera Fosca, 2

AMBULÀNCIA
Rambla d'Àngel Guimerà

POLICIA LOCAL
Passeig de Marià Estrada, 8

APARCAMENT
Riera Principal, Can Calderó, Les Heures, Avinguda Sant Josep de Calassanç i Avinguda del Bosquet.

WC
Plaça d'Antoni Pujadas, Porxada i Plaça de l'Ajuntament

PARADA BUS VISITES
Avinguda Ferran Fabra, 1

MONTSE VELASCO

NAS D'OR 2011

PREGONERA

Superant tots els obstacles i barreres que hi ha per dificultar encara més el descobriment d'un vi, la percepció d'un aroma, la fugissera presència d'una aresta, la difícilment combinació de perfums de flors, fruites, lactis, olors minerals o animals, Montse Velasco va aconseguir el podi del Nas d'Or 2011, en una 'despietada' final amb les temibles copes negres, en què es va imposar a 49 sommeliers de tot l'Estat.

La Montse va arribar sola a la final, però amb una motxilla plena de saviesa a l'esquena. De petita corria entre les taules que servien els seus pares, la Maite i en Santi, i preparava els cafès enfilada a una banqueta. Diuen que als 16 anys, quan els seus pares van obrir la botiga sobre la qual reposa la Cuina del Guinardó, el restaurant del qual n'és sommelier, no bevia però relatava als clients els vins després d'haver-los tastat només a través de les paraules d'en Santi. Allà va començar a destacar un altre dels valors que la Montse porta a la motxilla: el do natural que li permet tancar els ulls, acostar-se una copa al nas, tastar-ne el contingut, comentar-lo i declarar sense errors de què es tracta.

Montse Velasco és la primera dona de Catalunya, i la tercera de tot l'Estat, que guanya aquesta prestigiosa competició de sommeliers d'àmbit estatal, en la qual competeixen cada any més de 400 professionals.

MANEL PLA

CONVIDAT

SOMMELIER I GERENT DEL GRUP JARDÍ

Conferència 'Maridatge. Art o ciència', diumenge 11 de setembre a les 20 h, al pati de Can Lleonart.

La Festa de la Verema té com a conferenciant una de les veus més reconegudes i respectades del món del vi i la restauració dins i fora de les nostres fronteres: el sommelier Manel Pla.

El nostre convidat és un tot terreny de la cuina i el vi. Un esperit inquiet, curiós i polifacètic forjat a partir de l'empremta familiar i una sòlida formació acadèmica i professional.
En el seu pas per la Festa de la Verema, Pla ens proposa una interessant reflexió: el maridatge és un art o és una ciència?
El seu plantejament parteix del concepte de ciència sensorial, entesa com una nova disciplina científica en la qual el maridatge pot esdevenir un nou agent. En la seva exposició, Manel Pla ens explicarà com una anàlisi de les percepcions sensorials, ja siguin estímuls externs químics –com el gust i l'olfacte- o estímuls externs físics –com el tacte, la vista o l'oïda -, ens poden ajudar a comprendre millor l'entorn del maridatge, no com un joc sinó com una experiència científica.

Manel Pla és gerent de l'empresa de gastronomia Grup Jardí. En el seu extens currículum professional, destaca la vessant com a docent a la UAB, la direcció de Vinorum o la participació en fòrums i jornades internacionals. Pla té també una llarg palmarès de mencions i premis relacionats amb el vi i la gastronomia, com ara el títol de Millor Sommelier d'Espanya (1998).

TALLADA DE RAÏM A LA VINYA DE CAN MAGAROLA

El dia 8 de setembre a les 18.30 h la vinya testimonial de Can Magarola és l'escenari de la tallada de raïm que protagonitzen les pubilles i els hereus i tots els nens i nenes d'Alella que vulguin participar-hi. Abans de tallar el raïm, la canalla i els seus acompanyats podran descobrir algunes de les peculiaritats de les nostres vinyes seguint les explicacions del pagès Rafael Barnadas. Finalitzat el taller arriba el moment de recollir el raïm i omplir les portadores de gom a gom per a deixar-les preparades per la inauguració de la Festa de la Verema. Un cop acabada la feina, tornem al pati de la masia de Can Magarola per recuperar forces amb un berenar per a tota la canalla.

El dia 9, durant l'acte d'inauguració de la Festa de la Verema i al so de la música dels joves timbalers d'Alella, es proclamarà la Pubilla 2011. Tot seguit els hereus, les dames d'honor i la nova pubilla faran la tradicional trepitjada de raïm d'on s'obtindrà el primer most de l'any.

No us ho perdeu!

Inscripcions del 29 d'agost al 7 de setembre de 9 a 14 hores a Can Lleonart.
Places limitades.
Punt de trobada: Pati de Can Magarola

EXPOSICIÓ VEREMES

Del 8 al 28 de setembre a Can Manyé
Audiovisual Descobrint la verema: Mirades entorn el vi de Joana Balfegó

Inauguració el dijous 8 de setembre a les 20 h
El vi fa sang, recital de poemes de diversos autors a càrrec d'Anna Maluquer

Aquesta proposta vol oferir una perspectiva diferent de la Festa de la Verema a través de la mirada dels alellencs i les alellenques. Experts i persones anònimes posaran veu a la imatge col·lectiva que tenim de la verema i de tot allò que envolta el món del vi.

Amb la intenció d'englobar tot aquest univers vinícola, l'exposició tindrà com a eix central un audiovisual que recull en primera persona les vivències i els sentiments de la gent del poble a l'entorn del vi i de la vinya. El paisatge, els colors, els sabors i les aromes també hi seran protagonistes, tot establint sinèrgies entre la imatge i la paraula.

La vessant visual i l'experiència sensorial seran presents mitjançant un gran collage que reunirà fotografies aportades per la gent del poble. Cançons i poemes relacionats amb el món del vi acabaran de perfilar l'essència del que representa la verema per al poble d'Alella.

Horaris durant la Festa de la Verema
Divendres 9 de 18 a 21 h
Dissabte 10 d'11 a 14 h i de 18 a 21 h
Diumenge 11 d'11 a 14 h i de 18 a 21 h

A partir del 14 de setembre
Dimecres, dijous i divendres
de 17.30 a 20.30 h
Dissabte i diumenge d'11 a 14 h

VEREMES

CONXI DURO

ITINERARIS

LES MASIES I EL VI D'ALELLA

Les construccions més antigues d'Alella són les masies. Aquestes cases són retalls d'història que expliquen com ha estat la vida d'aquest poble des del segle XIV fins als nostres dies: l'agricultura, el paisatge local, els costums i també el significat i la presència del vi en les famílies alellenques. L'arquitecte Salvador Ribas ens ensenyarà i ens explicarà tots els detalls de les masies més significatives del poble.

La sortida té una durada aproximada de 2 hores.
Us recomanem sabates còmodes i aigua.
Inscripcions del 29 d'agost al 7 de setembre de 9 a 14 h a Can Lleonart.
Places limitades.

Dissabte 10 de setembre a les 10 h
Lloc de trobada: Oficina de Turisme
Preu: 4,5 euros

RUTA PAISATGÍSTICA PER LES VINYES DE LA VALL DE RIALS

Rafael Barnadas, pagès i vocal viticultor del Consell Regulador DO Alella, ens mostrarà el fantàstic paisatge que tenim a tocar del centre urbà. Un paisatge de terrasses de vinyes que s'enfilen pel Parc de la Serralada Litoral i baixen fins a tocar el mar. Coneixerem les varietats que es conreen a la vall, el tipus de conreu, les varietats autòctones i moltes més curiositats de les nostres de vinyes.

La sortida té una durada aproximada de 4 hores. Es demana puntualitat.
Cal portar esmorzar i aigua. Us recomanem sabates còmodes.
Inscripcions del 29 d'agost al 7 de setembre de 9 a 14 h a Can Lleonart.
Places limitades.

Diumenge 11 de setembre a les 9 h
Lloc de trobada: Oficina de Turisme
Preu: 4,5 euros

VISITES ALS CELLERS DO ALELLA

La Festa de la Verema té com a fil conductor les vinyes i els vins DO Alella. A més de gaudir de les activitats festives, aquesta celebració és, sens dubte, una bona ocasió per visitar els cellers i conèixer les peculiaritats dels emplaçaments i els processos d'elaboració dels vins de la DO. També us oferim una sortida al CAT de Teià, Alella i el Masnou per visitar el Parc arqueològic Cella Vinaria i veure com funcionava un antic celler romà.

CELLER PARXET
(Santa Maria de Martorelles)
Dissabe 10 a les 9.15 h
Lloc de trobada: Oficina de Turisme
Places: 55

CELLER JOAQUIM BATLLE (Tiana)
Dissabe 10 a les 9.30 h
Lloc de trobada: Oficina de Turisme
Places: 21

CAT TEIÀ, ALELLA I EL MASNOU (Teià)
Dissabe 10 a les 9.45 h
Lloc de trobada: Oficina de Turisme
Places: 55

CELLER BOUQUET D'ALELLA (Alella)
Dissabe 10 a les 10.30 h
Lloc de trobada: Oficina de Turisme
Places: 35

CELLER ALELLA VINÍCOLA
(visita en anglès) (Alella)
Dissabe 10 a les 10.30h
Lloc de trobada: Oficina de Turisme
Places: 35

CELLERS ALTRABANDA
I CAN RODA (Martorelles)
Diumenge 11 a les 9 h
Lloc de trobada: Oficina de Turisme
Places: 55

CELLER ALTA ALELLA (Tiana)
Diumenge 11 a les 9.15 h
Lloc de trobada: Oficina de Turisme
Places: 35

CELLER PARXET (visita en anglès)
(Santa Maria de Martorelles)
Diumenge 11 a les 9.15 h
Lloc de trobada: Oficina de Turisme
Places: 55

CELLER ALELLA VINÍCOLA (Alella)
Diumenge 11 a les 10 h
Lloc de trobada: Oficina de Turisme
Places: 35

CELLER ROURA (Alella)
Diumenge 11 a les 10.15 h
Lloc de trobada: Oficina de Turisme
Places: 35

El preu de cada visita és de 4,5 euros. Cal fer la inscripció a Can Lleonart del 29 d'agost al 7 de setembre de 9 a 14 h

CONXI DURO

Friselina, premi al Millor Aparador 2010

CONCURS D'APARADORS

El comerç local celebra la Festa de la Verema guarnint els seus aparadors per a l'ocasió. Animem els establiments que hi vulguin participar d'una manera més activa a presentar-se al Concurs d'Aparadors que organitza l'Ajuntament amb la col·laboració de la Comissió de Festes.

Aquest any tindrem tres categories guanyadores:
Primer Premi al Millor Aparador 2011, dotat amb 200 euros
Segon Premi al Millor Aparador 2011, dotat amb 150 euros
Tercer Premi al Millor Aparador 2011, dotat amb 100 euros

Si voleu concursar, feu servir la imaginació i la creativitat per portar l'esperit de la Verema al vostre aparador. Recordeu que la vostra decoració serà més lluïda amb una il·luminació adient i una bona conservació dels materials.

Els aparadors participants han d'estar exposats del 5 a l'11 de setembre perquè tothom pugui gaudir d'ells. El jurat –format per l'AODL de l'Ajuntament d'Alella, dos representants de la Comissió de Festes, un professional de la decoració interior i el comerç guanyador de l'edició 2010- visitarà els establiments el dimarts 6 de setembre.

El veredicte es farà públic el divendres 9 de setembre a les 19 h a la Plaça de l'Ajuntament, en el marc de la inauguració de la Festa de la Verema 2011. Els premis es lliuraran a les dependències municipals, prèvia notificació als comerços guanyadors, els dies posteriors a la Festa.

Inscripcions a Can Lleonart del 29 d'agost al 5 de setembre, en horari de 9 a 14 h. Per a més informació consulteu les bases del concurs a www.alella.cat o truqueu al 93 555 23 39.

TAPES + VI

Dissabte 10 i diumenge 11, de 12.30 a 14 h
Vine a tastar la selecció de tapes pensades especialment per degustar amb una copa de vi DO Alella que ofereixen diversos bars del poble. **Tria el maridatge que més t'agradi per 4 euros:**

1 Bar del Casal d'Alella
Truita de patates + MasnoVi Marqués de Alella
Gambetes salades + MasnoVi Marqués de Alella

2 Can Flo
Calamars a la romana + Blanc xarel·lo Roura
Coca amb escalivada amb anxoves + Roura rosat Merlot
Mandonguilles amb sípia + Roura Negre 3 ceps Criança

3 Can Jordana
Assortit d'embotits + Marfil Alella Blanc Clàssic
Combinat de closques + Marfil Alella Blanc Clàssic
Pinxos fumats + Marfil Alella Blanc Clàssic

4 Can Palla
Broqueta de peix + Marqués de Alella
Broqueta de pollastre i verdures + Roura negre 3 ceps Criança

5 Cerveseria Ferran
Broqueta andalusa+Marqués de Alella Clàssic
Crestes casolanes+Marqués de Alella Clàssic

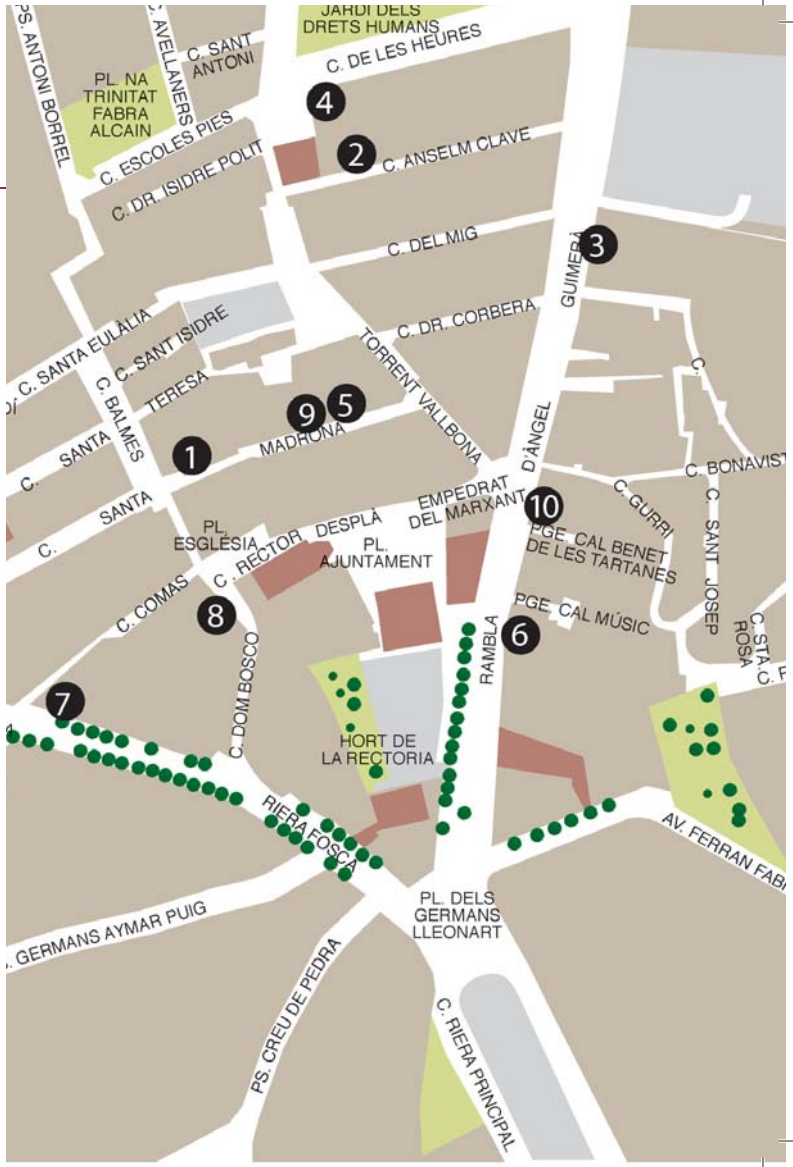
6 Duran
Barqueta de tonyina, maionesa o ou dur + Marqués de Alella
Musclos al vapor + Marqués de Alella

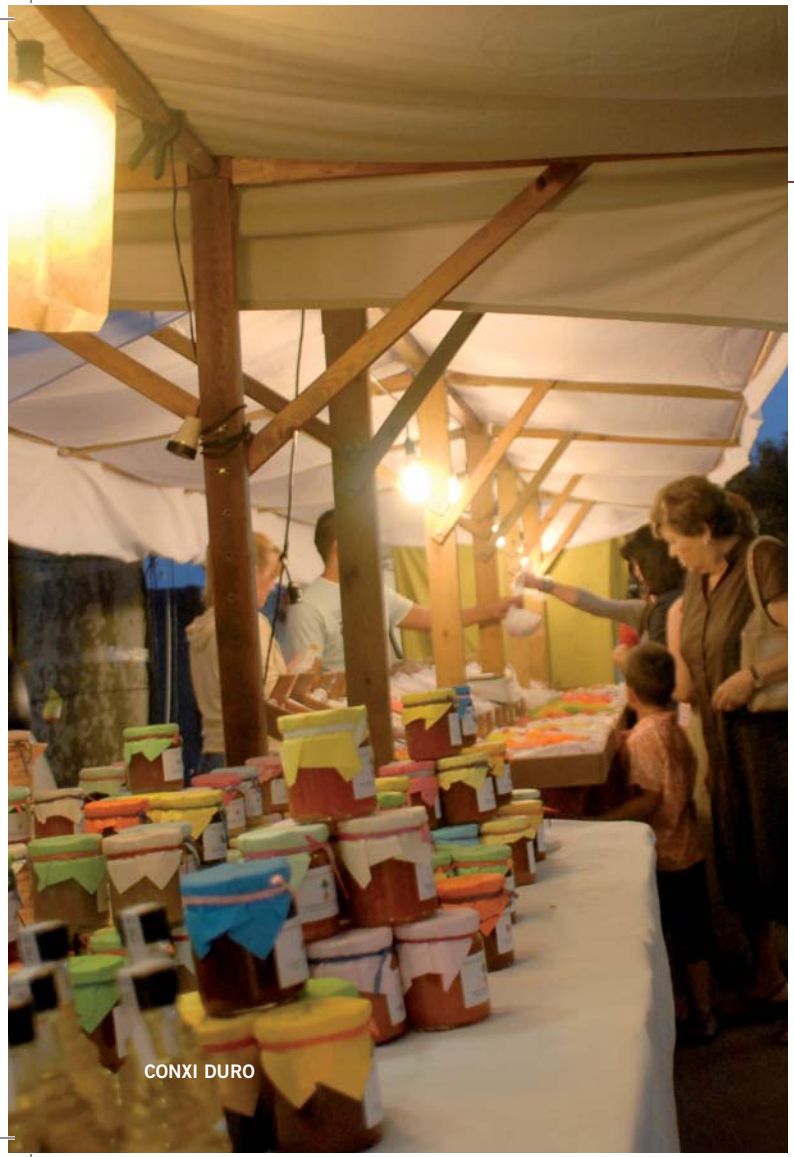
7 La Companyia d'Alella
Assortit de marisc amb xips + Marqués de Alella
Embotit amb pa tomàquet + Roura Negre 3 ceps Criança

8 La Garlopa
Broqueta moruna + Marfil Negre Criança
Gambetes salades de Huelva + Marfil Negre Criança

9 La Magrana
Cargols guisats + Blanc Roura xarel·lo
Calamars i bunyols + Blanc Roura xarel·lo
Fideuada + Blanc Roura xarel·lo
Mandonguilles + Blanc Roura xarel·lo

10 Viñallonga
Barquetes + Marfil Negre Criança
Fideuada + Marqués de Alella
Musclos amb ceba i tomàquet + Marqués de Alella
Sípia amb pèsols i mandonguilles + Marqués de Alella





CONXI DURO

FIRA D'ARTESANS

Les parades d'artesania també formen part del paisatge de la Festa de la Verema. Hi participen més d'una cinquantena d'artesans procedents d'arreu de Catalunya, molts del quals són fidels des de fa anys a la fira alellenca. Amb el denominador comú de la qualitat i l'elaboració artesanal, a la fira hi trobareu una àmplia varietat d'expositors: productes d'alimentació artesana, articles de bijuteria, cosmètica natural, ceràmica, pintura, roba i decoració.

Enguany la fira redueix l'espai d'exposició i es concentra a la rambla d'Àngel Guimerà i a la plaça dels Germans Lleonart.

Horari de la fira:
Divendres 9 de setembre, de 18 a 23 h
Dissabte 10 de setembre, de 9 a 23 h
Diumenge 11 de setembre, de 9 a 23 h

DENOMINACIÓ D'ORIGEN ALELLA

ERNEST BRUGUÉ

DO ALELLA

La personalitat dels vins de la DO Alella ve marcada per la mineralogia del sòl, un terreny arenós d'origen granític i color blanquinós anomenat sauló. La varietat més característica és la pansa blanca, amb els reconeguts vins blancs perfumats i lluents, mentre que per a l'elaboració dels negres i dels rosats la varietat principal és la garnatxa negra. A més a més, s'han començat a introduir varietats negres com el syrah, el merlot i el cabernet sauvignon, i s'estan recuperant varietats tradicionals com el mataró i el sumoll.
La DO Alella es troba en un moment d'expansió i reconeixement dins i fora de Catalunya. Amb la incorporació de dos nous cellers ja són vuit les empreses elaboradores: Alella Vinícola, Alta Alella, Altrabanda, Bouquet d'Alella, Can Roda, Quim Batlle, Parxet i Roura.

El Consorci DO Alella
Amb l'objectiu de difondre i promocionar el territori DO Alella com a destinació d'enoturisme de qualitat, el juny de 2010 es va constituir el Consorci DO Alella, integrat per vuit municipis del Maresme (Alella, Cabrils, el Masnou, Òrrius, Teià, Tiana, Premià de Mar i Vilassar de Dalt), set municipis del Vallès Oriental (la Roca del Vallès, Santa Maria de Martorelles, Martorelles, Vilanova del Vallès, Vallromanes, Sant Fost de Campsentelles i Montornès del Vallès), i el Consell Regulador de la DO Alella.

Dades d'interès de la DO Alella
Superfície de vinya conreada: 314 hectàrees
Producció 2010:
Vins blancs: 3.181,69 Hl
Vins rosats: 445,95 Hl
Vins negres: 904,59 Hl

DO-∀
Denominació d'Origen Alella

CONXI DURO

PRESENTACIÓ DELS VINS DE LA DO ALELLA

El dissabte 10 de setembre tenim una cita amb els vins de la DO Alella en la presentació que organitza el Consell Regulador per donar a conèixer una petita mostra dels productes que elaboren els cellers que formen part de la Denominació d'Origen. Els enòlegs dels vuit cellers de la DO explicaran les característiques d'un vi triat per cadascuna de les bodegues especialment per a l'ocasió, mentre els assistents fan una degustació del producte. Enguany s'estrenen en la presentació dos nous cellers de la DO Alella –Bouquet d'Alella i Can Roda- i com a novetat, l'acte compta amb la col·laboració d'estudiants del Grau Superior en Gestió comercial i màrqueting enològic.

Alella Vinícola: Marfil escumós rosat brut 2009
Alta Alella: Alta Alella Pansa Blanca
Altrabanda: Iaia Rosa
Bouquet d'Alella: Bouquet d'A Blanc 2010
Can Roda: Pansa Blanca Muscat
Joaquim Batlle: Foranell cupatge 2009
Parxet: Marqués de Alella 2010
Roura: Roura Rosat Merlot 2010

Dissabte 10 de setembre a les 18 h, a les Golfes de Can Lleonart
Preu: 10,50 euros
Organitza: Consell Regulador DO Alella
Inscripcions del 29 d'agost al 7 de setembre de 9 a 14 h a Can Lleonart.
Places limitades.

ALELLA VINÍCOLA
MARFIL ESCUMÓS ROSAT BRUT 2009

TIPUS DE VI
Vi escumós

VARIETATS DE RAÏM
Garnatxa negra

FITXA TÈCNICA
Grau alcohòlic 12,0%
Acidesa (en tartàric) 6,0 g/l
PH 3,11
Sucre residual 8 g/l

ELABORACIÓ
Elaborat amb garnatxa negra de la collita 2009. Prové de vinyes de la muntanya pròpies de la Vall de Rials (Alella). La segona fermentació s'ha realitzat en ampolla (mètode tradicional), s'ha utilitzat el propi sucre residual (parant la primera fermentació amb fred) per realitzar la segona fermentació a l'ampolla; per tant, no s'ha addicionat sacarosa com és habitual en aquests tipus de productes. Com a mínim té una criança de 12 mesos, tot i que ha estat pensat per aguantar llargues estades a l'ampolla abans del degollat.

NOTA DE TAST
Examen visual: De color coure pàl·lid amb reflexos salmonats, molt atractiu i elegant.

Examen olfactiu: Al nas presenta unes aromes molt netes i delicades a fruita vermella (cirera, maduixa, gerds), cítrics, herba fresca)

Examen gustatiu: A la boca la bombolla es mostra cruixent, ben integrada al vi, refrescant i accentuant totes les característiques del producte.

MARIDATGE
El seu maridatge és molt similar al d'un vi blanc o rosat de certa estructura: arrossos, pasta, marisc, diferents tipus de peix o algunes carns blanques. També pot ser adequat com a aperitiu ben fred.

AV 19 06
ALELLA VINÍCOLA

Rambla d'Àngel Guimerà, 62
08328 Alella T. 93 540 38 42
www.alellavinicola.com
comercial@alellavinicola.com

ALTA ALELLA
PANSA BLANCA

ALTA ALELLA

Can Genís, s/n. 08391 Tiana
T. 93 469 37 20
www.altaalella.cat
altaalella@altaalella.cat

TIPUS DE VI
Vi blanc sec

VARIETATS DE RAÏM
Pansa Blanca

FITXA TÈCNICA
Grau alcohòlic 11,5%
Acidesa (total) 4 g/l
PH 3,15
Sucre residual 2,5 g/l
Anyada 2010

ELABORACIÓ
Vi blanc elaborat únicament amb la varietat de pansa blanca. Els raïms es cullen en molt bon estat sanitari per tal de poder fer una maceració pel·licular per a una bona extracció d'aromes.
Després d'un premsat lleuger per obtenir el most flor, fermenta en tines d'acer inoxidable a una temperatura controlada de 15ºC.

NOTA DE TAST
Examen olfactiu: Nas intens on predominen les aromes florals i les fruites blanques (pera, poma...)

Examen gustatiu: En boca es caracteritza per una bona entrada voluminosa, amb un pas de boca fresc i una bona persistència que fan que sigui un vi llaminer.

ALTRABANDA
IAIA ROSA

TIPUS DE VI
Dolç

VARIETATS DE RAÏM
Pansa Blanca

FITXA TÈCNICA
Grau alcohòlic 12,5%
Fermentació 15-20 dies, a 10ºC

ELABORACIÓ
Fermentació de 15 a 20 dies a 10ºC i criança de 6 mesos en bóta de roure francès allier.

NOTA DE TAST
Examen visual: Color canyella clar.

Examen olfactiu: Aromes de coco i canyella.

Examen gustatiu: Sec, sense ser dolç en excés.

MARIDATGE
Formatges molt curats, pastissos de te.

Agricultura, 34. 08107 Martorelles
T. 93 570 45 34
www.serraladademarina.com
roser@serraladademarina.com

BOUQUET D'ALELLA
BOUQUET D'A BLANC 2010

bouquet d'alella

Sant Josep de Calassanç, 8
08328 Alella T. 93 555 69 97
www.bouquetdalella.com
bouquetda@bouquetdalella.com

TIPUS DE VI
Vi blanc

VARIETATS DE RAÏM
Pansa blanca – Garnatxa blanca

FITXA TÈCNICA
Grau alcohòlic 13%
Acidesa (total) 4,10 g/l
PH 3,18
Producció: 2.337 ampolles.
Primer vi del celler

ELABORACIÓ
Vi d'agricultura ecològica elaborat de forma moderna. Verema manual. Maceració prefermentativa en fred durant 24 hores. Premsat suau amb aprofitament exclusivament del most flor. Fermentació alcohòlica a temperatura controlada de 15º en dipòsits d'inoxidable durant 3 setmanes (cada varietat per separat). Criança sobre les seves lies durant 3 mesos (fent batonage).

NOTA DE TAST
Examen visual: Groc palla lluminós amb reflexos verdosos.

Examen olfactiu: Aromes frescos de flors i fruites blanques amb una suau fragància cítrica.

Examen gustatiu: En boca entrada suau, evolucionant cap a sensacions afruitades amb una acidesa equilibrada. Estructura esvelta i sedosa. El final és llarg amb una persistència inspiradora del terrer. Caràcter mediterrani en estat pur. Estem davant d'un gran binomi "joventut-complexitat".

MARIDATGE
Recomanacions gastronòmiques amb aperitius, peixos i carns blanques (aus).

CELLER CAN RODA
PANSA BLANCA MUSCAT

TIPUS DE VI
Vi blanc

VARIETATS DE RAÏM
Pansa blanca

FITXA TÈCNICA
Grau alcohòlic 12,05%
Acidesa (total) 4,30 g/l
PH 3,12
Sucre reductors 0,80 g/l

ELABORACIÓ
Verema manual en caixes de 15 kg de capacitat, premsat suau amb premsa pneumàtica i aprofitament exclusivament del most flor i les fraccions de premsat suau fins a 0,4 atm de pressió. Desfangat estàtic durant 36 hores a 12ºC i posterior fermentació alcohòlica a temperatura controlada de 14,5ºC durant 18 dies amb separació per varietats. Posteriorment els vins són trasbalsats, clarificats i filtrats abans de l'embotellat.

NOTA DE TAST
Examen visual: Color groc palla pàl·lid, reflexos gris-verdosos, llàgrima present i fi carbònic residual de la fermentació.

Examen olfactiu: Aromes franques varietals i de raïm, recorden fruites blanques (plàtan, pera), tropicals (litxi) i florals (rosa, gessamí).

Examen gustatiu: L'entrada en boca és suau, postgust potent i afruitat, fina acidesa final cítrica, persistent i fresc, ajudat per una nota lleugerament amarga a final de boca típica de la varietat pansa blanca, i caràcter mineral-salí.

CELLER CAN RODA

Horta, 18. 08107 Martorelles
T. 93 579 44 48
www.cellercanroda.cat
celler.canroda@gmail.com

JOAQUIM BATLLE
FORANELL CUPATGE 2009

La Sentiu, s/n.
08391 Tiana
T. 933954527
celler@joaquimbatlle.com

TIPUS DE VI
Vi blanc

VARIETATS DE RAÏM
Pansa blanca, garnatxa i picapoll

FITXA TÈCNICA
Grau alcohòlic 13%
Sucres 2,5g/l
ATS 3,5g/l

ELABORACIÓ
A Celler Joaquim Batlle potenciem en el cultiu els dos aspectes que són particulars del terreny: el mar (foranell és el vent que va del mar a la muntanya) que ens dóna el caràcter salí dels vins i el sauló blanc, que confereix una mineralització extraordinària als nostres vins. Si a aquests dos aspectes sumem una producció baixa de raïm, el resultat és un vi amb una marcada salinitat i un grau de mineralització elevat.

NOTA DE TAST
Examen visual: Groc amb tonalitats verdes

Examen olfactiu: Tonalitats molt florals (gessamí), fruita madura i compotes.

Examen gustatiu: Molt untuós i saborós

MARIDATGE
Carns blanques, bacallà, peixos i paté.

PARXET
MARQUÉS DE ALELLA 2010

TIPUS DE VI
Vi blanc

VARIETATS DE RAÏM
Pansa Blanca

FITXA TÈCNICA
Grau alcohòlic 12,0%
Sucres 6,3 g/l
Acidesa total 6,1 g/l
PH 3,1
Sulfurós total 89 mg/l

ELABORACIÓ
Les seves característiques tan singulars es deuen a les maceracions prolongades a baixa temperatura, durant les quals s'extreu el caràcter terpènic de la varietat, i a una fermentació molt lenta, fins a més de tres mesos, sobre pòsits fins. Posteriorment és embotellat després de l'autoclarificat durant el repòs de l'hivern. Abans de l'etiquetatge el vi ja embotellat és afinat en la tranquil-litat de la nostra cava.

NOTA DE TAST
Examen visual: A la vista apareix com un vi gras amb reflexos verdosos característics.

Examen olfactiu: Al nas explota tota la personalitat de la pansa blanca afruitada i untuosa.

Examen gustatiu: És un vi amb volum, llarg i molt peculiar, deixant aquell lleu regust de la dolçor del raïm.

MARIDATGE
És un vi apte per a moltes ocasions, però principalment per a aperitius, peix, marisc, cremes, sopes i formatges.

Mas Parxet 08391 Tiana
T. 93 395 08 11
www.parxet.es
info@parxet.es

Vall de Rials, s/n
08328 Alella T. 93 3527456
www.roura.es
roura@roura.es

ROURA
ROURA ROSAT MERLOT 2010

TIPUS DE VI
Vi rosat

VARIETATS DE RAÏM
Merlot

FITXA TÈCNICA
Grau alcohòlic 12,5%
Sucres 2,7 g/l
ATS 3,5 g/l

ELABORACIÓ
Aquest vi s'ha elaborat amb un sangnat de raïm Merlot derrapat. Amb una maceració de 8 hores i una fermentació de 10 dies a 15º i 16º.

NOTA DE TAST
Examen visual: color rosa intens, de superfície brillant.

Examen olfactiu: Aroma d'intensitat mitjana amb records de fruites vermelles.

Examen gustatiu: Bona entrada, viu, amb bona aroma en boca i retrogust franc de persistència mitjana.

MARIDATGE
Acompanya bé els entrants, fumats, anxoves, arrossos, pastes, carn i peix. Ideal per a aperitius i especialment indicat per peix poc elaborat i marisc.

FITXA DE TAST

COM OBRIR I SERVIR UNA AMPOLLA DE BON VI

El servei del vi ha de ser acurat. El vi demana un tracte delicat i suau, sense gaires bellugades brusques. Ve't aquí alguns consells pràctics per ennoblir la presentació d'un vi en una bona taula:

1. Amb un ganivet talleu la càpsula per dessota l'anell del broc, i deixeu a la vista el tap.

2. Netegeu acuradament amb un tovalló net el coll de l'ampolla i la part superior del suro.

3. Amb l'ampolla dreta inseriu el tirabuixó al bell mig del tap i gireu-lo amb fermesa fins que quedi segur. L'ampolla no ha de girar.

4. Recolzeu la palanca del tirabuixó a la part superior del coll de l'ampolla, per a comprovar si està ben subjectat.

5. Accioneu el tirabuixó, estirant cap amunt el tap, fins a deixar-lo gairebé fora.

6. Moveu el tap amb la mà, cap amunt, procurant no girar l'ampolla.

7. Un cop el tap sigui fora, netegeu el coll de l'ampolla un cop més.

8. Oloreu el tap per comprovar que no hi ha cap anomalia en l'aroma.

COM PODEU ASSABORIR EL VI QUE ACABEU D'OBRIR

La percepció olfactiva: aroma i buquet.L'olfacte és l'encarregat de descobrir les aromes pròpies de cada vi, tant primàries com secundàries: aromes florals i afruitades dels vins joves, nobles perfums de fusta del vi envellit en roure, i els buquets dels més vells.

Primer cop de nas: sense agitar la copa. La seva funció és donar una primera impressió sobre les aromes del vi.

Segon cop de nas: després d'imprimir un suau moviment giratori a la copa. Permet un examen detallat dels perfums.

Tercer cop de nas: trencant la superfície del vi, amb agitacions fortes. Només es fa quan el vi té unes olors anormals, per determinar-ne l'origen.

Via retronasal: percepció de l'aroma mitjançant la comunicació interior boca-nas.

TIPUS D'AROMES

Les aromes es classifiquen en nou grups:

Animals: butíric, de carn, pútrid, foxé…

Balsàmiques: resinosa, de pi…

Fustoses: roure, castanyer…

Empireumàtiques: de cuit, caramel·litzada, fumada…

Químiques: alcohol, cetona, acètic, sulfurós, mercaptanes, làctiques…

Espècies: pebre, canyella, romaní, nou moscada, llorer…

Florals: rosa, anís, gerani, violeta, taronger, lilà...

Fruitoses: cirera, maduixa, grosella, nou, préssec, pera, poma, pruna…

Vegetals: fulla morta, vegetals en general.

EL GUST PRÒPIAMENT DIT, L'EVOLUCIÓ I LA PERSISTÈNCIA

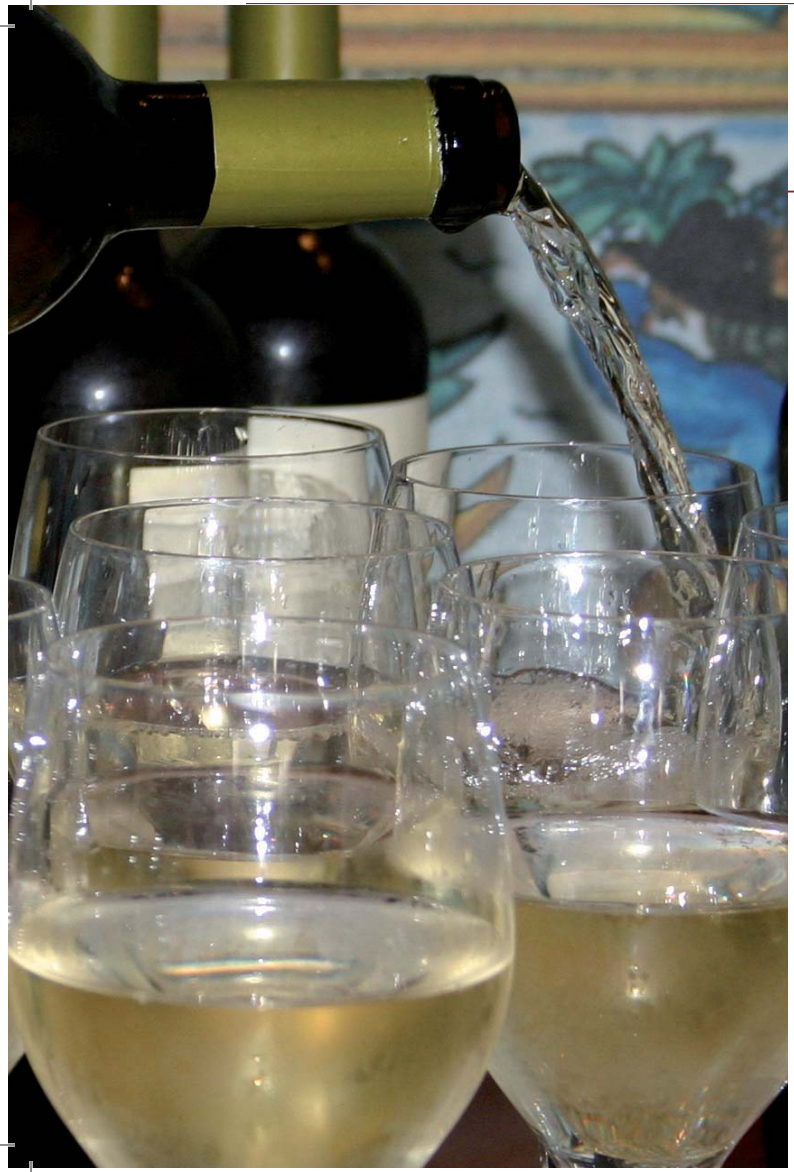
Finalment el vi arriba a la boca per proporcionar la informació final i definitiva. El gust radica en les papil·les de la llengua. Aquests òrgans detecten quatre gustos elementals:

En la seva evolució, el gust cobreix diverses etapes, en què les sensacions van canviant, esdevenint més complexes i susceptibles d'anàlisi. Aquestes etapes són: l'atac, l'evolució, el darrer gust i la persistència, que és molt important. La persistència del gust té una mesura pròpia reconeguda per l'OIV (Oficina Internacional de la Vinya i el Vi), anomenada CAUDALIA. Només els grans vins negres tenen una persistència llarga.

FASES DE L'ANÀLISI DEL GUST

Primera fase: Introduïu el vi dins la boca i analit-zeune els gustos bàsics: dolç, àcid, salat i amarg.

Segona fase: Estudieu les sensacions gustatives d'origen (cos i aromes de boca) i estudieu la potència en alcohol, el cos del vi, el taní i la intensitat, la qualitat i la naturalesa de les aromes.



CURS I CONCURS DE TAST DE VINS

CURS AMB LA SOMMELIER ROSA VILA

Per realitzar aquesta iniciació al món del vi i els secrets del tast no cal formació prèvia. El programa és el següent: vins blancs, rosats i negres, i caves, a més d'un taller d'aromes que es farà a totes les sessions.

Dies: 12, 13 i 14 a les 20 h, a Can Lleonart
Preu: 65,50 euros

CONCURS AL MILLOR TASTAVINS

El premi al Millor Tastavins està dotat amb 150 euros que seran atorgats per l'Ajuntament. El guanyador del segon premi rebrà un obsequi que serà lliurat pel Consell Regulador. El veredicte es farà públic al final de l'acte. El jurat estarà constituït per la secretària del Consell Regulador, dos enòlegs de la DO Alella i la guanyadora de l'edició 2010.

Dia: dijous 15 a les 20 h, a Can Lleonart
Preu: Gratuït

Inscripcions: del 29 d'agost al 7 de setembre de 9 a 14 h a Can Lleonart
Places: 25
Organitza: Consell Regulador DO Alella

MOSTRA GASTRONÒMICA

CONXI DURO

VINS I GASTRONOMIA

La mostra de vins de la DO Alella, caves de la zona i especialitats gastronòmiques, instal·lada a l'Hort de la Rectoria, permet degustar els vins i caves que elaboren els cellers Alella Vinícola, Alta Alella, Altrabanda, Bouquet d'Alella, Can Roda, Joaquim Batlle, Parxet, Roura i Signat, i els plats que ofereixen divuit restaurants i dues pastisseries.

Enguany s'amplia l'espai de degustació amb la instal·lació de taules i taulells per a comensals a la Porxada i la Plaça de l'Ajuntament.

Horari de la mostra: divendres, dissabte i diumenge de 20 a 23 h

Podeu comprar els tiquets de degustació a l'estand de l'Ajuntament que trobareu a la mostra.

Tiquet sopar inclou 2 plats, pastís i cafè: 9,50 euros
Tiquet vi 3 inclou 3 consumicions i copa de vidre: 6 euros
Tiquet vi 1 inclou 1 consumició: 1,50 euros
Copa de vidre Verema 2011: 2 euros
6 tiquets de vi = 1 ampolla de vi o cava

CONXI DURO

celler Marfil alella

RESTAURANT CELLER MARFIL

Rambla Àngel Guimerà, 62 08328 Alella 935404661
www.alellavinicola.com marfil@alellavinicola.com
Direcció: Samuel García Cuina: Farid Ouada

MANDONGUILLES AMB TOMÀQUET I VERDURES CONFITADES

Ingredients (per a 4 persones):

600 g de vedella picada, 100 g de molla de pa, 4 tomàquets madurs, 1 got de llet, 1 ou, 1 culleradeta de sucre, 1 ceba, 2 alls, 2 pastanagues, 3 patates, 8 cebetes "platillo", ¼ l d'aigua, sal, pebre negre, farina, julivert i oli d'oliva.

Elaboració:

Salsa: Tallem la ceba i la fem ben cuita juntament amb els alls. Hi afegim el tomàquet ben picat, sal, sucre i l'aigua. Ho coem a foc suau 30 minuts aproximadament.

Mandonguilles: Remullem el pa en llet i barregem la molla amb la carn picada, l'all, el julivert, la sal, el pebre negre i l'ou. Fregim les boles en una paella amb oli ben calent.
Verdures confitades: Pelem les cebes, les pastanagues i les patates i les coem en una paella canviant la temperatura de tèbia a calenta fins que estiguin toves.

Deixem coure les mandonguilles en la salsa uns minuts a foc lent i després les servirem al costat de les verdures confitades.

AMANIDA DE POP AMB VINAGRETA DEL CELLER

Ingredients (per a 4 persones):

150 g de pop bullit, 200 g d'enciam variat, 100 g de tomàquets xerri, pebre vermell dolç, pebre vermell picant, sal, vinagre i oli d'oliva

Elaboració:

En un bol posem l'enciam net, els tomàquets xerri i el pop bullit tallat a rodelles. En un altre bol preparem la vinagreta. Fem una barreja amb una culleradeta de vinagre, un bon raig d'oli, sal i els dos tipus de pebre i ho remenem bé. Un cop tenim la vinagreta preparada, la tirem per damunt de l'amanida. Ho servim fred.

9 SET 2011

RESTAURANT SANT JAUME

Sant Jaume, 13 08310 Argentona 937970001
santjaume.restaurant@gmail.com
Direcció: Joan Comas
Cuina: Concepción Montasell

CANELONS DE MARISC

Ingredients (per a 4 persones):

6 làmines de canelons, ½ kg de musclos, ½ kg de gamba pelada, ½ kg de palets de cranc, 50 g de formatge gruyère ratllat, 10 g de tomàquet fregit concentrat, 1 copa de cava, 80 g de mantega, 40 g de farina, 1 ceba grossa a trossos, 4 escalunyes, julivert, sal i pebre.

Elaboració:

Netegem els musclos obrint-los al vapor i reservem l'aigua. En una cassola posem el julivert, la ceba, les gambes, els musclos, el cava i l'aigua dels musclos. Ho coem durant 8 minuts, tot remenant. Tot seguit ho escorrem i tornem a reservar el brou. Bullim les làmines de canelon. En una paella desfem la mantega i daurem les escalunyes, hi afegim farina fins que quedi textura de salsa. Hi incorporem el marisc picat, el cranc, el formatge i el tomàquet. Ho barregem bé i farcim els canelons. Fem la beixamel amb llet i el brou dels musclos. Posem formatge per damunt dels canelons i ho gratinem.

MARMITAKO DE TONYINA

Ingredients (per a 4 persones):

600 g de tonyina fresca, 500 g de patates, 1 tomàquet madur gros, 1 pebrot verd italià, 1 pebrot "xoricero", 1 ceba, 2 dents d'all, 1 dl d'oli d'oliva, sal i aigua mineral.

Elaboració:

Remullem el pebrot "xoricero" sense llavors en aigua freda durant 2 hores. Després retirem la polpa i la matxuquem en un morter amb les dents d'all. Escaldem el tomàquet en aigua bullint i després el pelem. Escalfem oli en una cassola i hi sofregim el pebrot verd, la ceba i el tomàquet. Hi afegim la barreja del morter, ho remenem i ho deixem coure 15 minuts a foc lent. Després hi afegim les patates a trossos, ho cobrim amb aigua i ho deixem coure 20 minuts més. Fregim ràpidament els trossos de tonyina i els afegim a la cassola.

RESTAURANT LA MAGRANA

Santa Madrona, 6. 08328 Alella T. 935556970
Direcció: Josep Maria Rovira
Cuina: Manoli Valero

9
SET
20
11

SÍPIA AMB MANDONGUILLES

Ingredients (per a 4 persones):
1 sípia grossa o dues mitjanes, 200 g de carn de porc magra trinxada, 200 g de vedella trinxada, 1 ou, 3 grans d'all, julivert, pa sec remullat amb llet, 1 ceba, 4 tomàquets madurs, un grapat d'ametlles torrades, vi moscatell, sal, sucre, farina, oli i suc de peix o aigua.

Elaboració:
Sofregim la sípia neta i tallada en una cassola amb una mica d'oli i quan estigui daurada la reservem. A la mateixa cassola sofregim la ceba tallada en juliana i el tomàquet tallat sense pell. Hi afegim una mica de sal i sucre. Un cop fet el sofregit, hi incorporem la sípia i una mica d'aigua per fer-lo bullir uns 10 minuts. A continuació preparem les mandonguilles barrejant la carn de porc i vedella, dos grans d'alls, julivert, sal i l'ou. Arrebossem les boles amb farina i les fregim. Les tirem a la cassola per coure uns 20 minuts. Després, quan faltin 10 minuts per apagar el foc, preparem la picada amb un gra d'all, julivert, les ametlles, sal i una mica de vi moscatell, i la afegim a la cassola. Quan hagi bullit, apaguem el foc i ho deixem reposar. Podem acompanyar el plat amb allioli.

EMPEDRAT DE BACALLÀ

Ingredients (per a 4 persones):
300 g de bacallà esqueixat remullat, 100 g d'olives negres sense os, 150 g de ceba tendra o ceba de Figueres i 150 g de tomàquet madur tallat.

Elaboració:
Escaldem i pelem els tomàquets, després els tallem a daus i els reservem. A continuació barregem els tomàquets amb la ceba tallada finament, hi incorporem el bacallà, les olives negres i les mongetes. Ho amanim tot bé amb el tomàquet ratllat, oli, sal i una mica de pebre i ho deixem reposar una hora a la nevera perquè es barregin bé els sabors dels aliments. Servirem l'empedrat fred.

RESTAURANT PALMIRA

L'Escala, 2 08916 Badalona 933951262
info@restaurantpalmira.com
www.restaurantpalmira.com
Direcció i cuina: José Gabriel González Morales

MELÓS DE VEDELLA EN EL SEU SUC DE COCCIÓ

Ingredients (per a 4 persones):

1 bossa de cocció al buit, 2 galtes de vedella del país (1 kg aprox.), 2 pastanagues, 2 cebes de Figueres, 2 porros, 1 cabeça d'alls, 2 canons de canyella, 1 l de vi ranci, 1 l de caldo de vedella, oli d'oliva, sal i pebre.

Elaboració:

Salpebrem les galtes en un cassó i les daurem bé per tots dos costats. Després, al mateix cassó, ofeguem les verdures i la canyella. Quan estiguin a punt, hi incorporem el vi i ho deixem reduir fins que s'evapori. A continuació hi afegim el caldo i ho deixem reduir fins a una quarta part. Tot seguit envasem les galtes amb les verdures i el caldo a les bosses de cocció al buit i posem el conjunt al forn durant 12 hores a 67 graus. Un cop cuinades, escorrem la sala que hi ha a les bosses i la posem al punt de gust i textura. I a punt per menjar!

TIMBAL DE BACALLÀ AMB MONGETES DEL GANXET, CRUIXENT DE PERNILL I EMULSIÓ DE TOMÀQUET

Ingredients (per a 4 persones):

400 g de bacallà esmicolat, 300 g de mongetes del ganxet, ½ pebrot verd, ½ pebrot vermell, 1 ceba, 200 g de tomàquet vermell, 50 g d'oli d'oliva verge extra, 1 patata, 8 rodanxes fregides de pa de baguet, 4 làmines de pernil de Jabugo, ½ l d'oli d'oliva verge extra, 4 grans d'alls, 10 g de cibulet fresc, sal, pebre, 2 fulles de llorer, 1 ceba tendra i 1 pastanaga.

Elaboració:

Per confitar el bacallà daurem els alls en ½ l d'oli i hi afegim el bacallà durant 2 minuts a baixa temperatura. Després l'escorrem i reservem l'oli. A continuació coem a foc lent durant 30 minuts aproximadament les mongetes amb aigua, el llorer, la ceba tendra i les dues pastanagues. Ho deixem refredar i barregem amb la ceba i els pebrots, prèviament picats i amanits amb oli d'oliva i sal. Seguim i pelem la patata i la tallem molt prima. La fregim amb l'oli del bacallà uns 15 minuts a 160º. La escorrem i reservem. Posem al forn el pernil 15 minuts a 160º i paral·lelament tallem el tomàquet a quarts i l'emulsionem en el thermomix amb l'oli d'oliva, sal i pebre. Tot seguit preparem el timbal omplint cada motllo amb 3 làmines de patata, després hi posem les mongetes i els pebrots, i per últim el bacallà esmicolat. Acabem amb dues rodanxes de pa fregit i una làmina de pernil cruixent. Ho servim fred.

RESTAURANT MAS DE SANT LLEÍ

Camí de Casa Alta – ctra. de Granollers al Masnou, km 10,5
08410 Vilanova del Vallès 938458822
www.masdesantllei.com masdesantllei@masdesantllei.com
Direcció: Evarist Viana Cuina: Daniel Boguñà

CANELÓ DE XAI LLETÓ ROSTIT, RAÏM DE MOSCATELL I PURÉ DE TRUFA BLANCA

Ingredients (per a 4 persones):

800 g de cuixa de xai, 100 g de ceba, 180 g de tomàquet madur, 4 grans d'all, 1 branca de farigola, 1 fulla de llorer, sal, pebre, 1 dl d'oli d'oliva suau, 25 dl de moscatell, 1 llauna de raïm moscatell confitat, 200 g de patates, 30 g de mantega, 20 g de trufes d'estiu, 15 g de farina de trufa blanca, 25 dl de crema de llet i 1 paquet de pasta de canelons.

Elaboració:

Bullim la pasta de canelons amb molta aigua, sal i oli. La deixem refredar i escórrer. Tallem el xai a daus, el salpebrem i el rostim al forn a 200º fins que quedi daurat. Hi incorporem la ceba, el tomàquet, les herbes aromàtiques i ho deixem fins que el conjunt quedi daurat. Ho deixem refredar. A continuació posem tot el rostit en una bossa de buit, amb una copa de moscatell. La tanquem i la cuinem al vapor durant 1 hora i 30 minuts, fins que quedi tou. Després ho triturem, rectifiquem de sal i enrotllem els canelons. Amb l'os del xai farem un brou. Per a la salsa posem a reduir el moscatell amb una mica de mantega. Hi afegim el brou, una copeta de crema de llet, els raïms sense líquid i rectifiquem de sal. A continuació preparem el puré de trufa blanca. Bullim les patates amb pell fins que estiguin toves i les pelem. Les triturem amb la farina de trufa, la trufa d'estiu, una nou de mantega, una mica d'oli , sal i pebre i li donem la textura desitjada. Presentem amb una base del puré, tres canelons, els cobrim amb la salsa i decorem amb farigola fresca.

ÀNEC CUINAT A BAIXA TEMPERATURA AMB VI DOLÇ MATARÓ, SALSIFÍ I IUCA XIP

Ingredients (per a 4 persones):

8 ales fresques d'ànec, 1 branca de farigola, 1 branca de romaní, 240 g de salsifís, 200 g de iuca, 25 dl d'oli d'oliva suau, 1 kg de carcasses d'ànec, 100 g de pastanagues, 1 porro, 1 branca d'api, ½ li de vi negre i 25 g de rucs fosc.

Elaboració:

Primer preparem un fons fosc d'ànec. Rostim les carcasses al forn a 200º fins que quedin ben torrades. Després saltegem les verdures, hi incorporem les carcasses rostides, el vi negre i ho reduïm. Cobrim el conjunt amb aigua i ho deixem bullir 2 hores. Ho colem, rectifiquem de sal i el reservem. Haurem deixat les ales amb sal i pebre la nit anterior, i ara les rostirem al forn fins que quedin daurades. Les deixem refredar. Després posem en una bossa al buit de cocció les ales, el vi dolç Mataró i les cuinem al forn a 80º durant 2 o 3 hores fins que quedin toves. A continuació les traiem de la bossa, les escorrem i en reservem el suc de cocció per barrejar-lo amb el fons fosc de l'ànec, prèviament colat. Fregim els salsifís i els salpebrem. Per últim, preparem unes xips amb iuca pelada i tallada molt prima i les fregim a 180º. Presentem dues ales amb salsifís, una mica de salsa, les xips de iuca i ho decorem amb una branca de romaní.

RESTAURANT CAN JONC BANQUETS

Carretera de Masnou a Granollers, km 4,100,
08328 Alella 935552068
info@canjonc.com www.canjonc.com
Direcció: Sònia Baró Cuina: Juan Álvarez

can jonc
restaurant

CREP FARCIDA DE TXANGURRO

Ingredients (per a 4 persones):

2 cabres de mar, 2 cebes, 1 tomàquet madur, 1 copa de brandi, oli i sal

Elaboració:

Abans de tot cuinem les cabres de mar amb aigua molt calenta i una mica de sal. Un cop estiguin cuites, en traiem la carn i la reservem. A continuació piquem la ceba molt prima i la fregim en una paella amb una mica d'oli calent. Quan estigui daurada, hi afegim el tomàquet madur tallat i ho estofem uns 20 minuts. Després hi introduïm la carn de les cabres de mar, ho barregem, ho flamegem amb el brandi i reduïm l'alcohol.

Un cop tenim preparat el farcit, elaborem les creps a la manera tradicional. Després hi col·loquem el farcit i les servirem.

ARRÓS DE MUNTANYA AMB PULARDA I BOLETS

Ingredients (per a 4 persones):

Arròs, ½ pularda, 1 ceba, pèsols, bolets del temps, brou de pollastre, 1 pebrot i 1 tomàquet.

Elaboració:

Piquem la ceba i el pebrot i els cuinem en una paella amb una mica d'oli durant uns minuts. A continuació hi afegim el tomàquet tallat, remenem i ho deixem al foc uns 15 minuts. Passat aquest temps hi posem la pularda, prèviament netejada i preparada, els pèsols i els bolets i ho deixem rostir el temps necessari perquè quedi la marca ben rossa. Després hi afegim l'arròs i el brou de pollastre, sal i pebre, remenem i ho deixem cuinar uns 20 minuts.

RESTAURANT CUINALELLA

Rambla d'Àngel Guimerà, 16
08328 Alella 935409422
Direcció i cuina: Ángel Rodríguez

MUSSACA

Ingredients (per a 4 persones):
4 albergínies, 1 ceba, ½ kg de carn de porc, ½ kg de carn de vedella, 700 g de tomàquet fregit, 1 carbassó, 2 culleres de sal, ½ cullerada de pebre, ½ got de conyac. Per a la beixamel: 60 g de farina, 60 g de mantega, ½ L de llet, sal i pebre

Elaboració:
Tallem les albergínies a rodanxes molt primes i amb tall llarg. Les salem i les escorrem. Després les passem per aigua i posteriorment les fregim en oli ben calent. Amb paper de cuina retirem l'excés d'oli i les reservem. Per altra banda, posem en una paella la ceba tallada a daus i després la carn picada, ho salpebrem i hi afegim el conyac, el carbassó a daus i un pot de tomàquet fregit. Ho coem durant 10 minuts a foc lent i ho reservem. Tot seguit fem la beixamel.

Per muntar la mussaca posem a la base de la safata una capa d'albergínies i al damunt una capa de carn amb les verdures i el tomàquet, i anem alternant capes. Per acabar, posem la beixamel per damunt i escalfem la mussaca al forn, a 150 graus, durant uns 25 minuts.

Per acabar, muntem el plat col·ocant la base de pasta untada amb la melmelada de tomàquet, després hi afegim les sardines i ho posem al forn durant 2 minuts a 120 graus. Ho emplatem i ho acompanyem amb la crema balsàmica de llimona.

COCA DE SARDINES AMB MELMELADA DE TOMÀQUETS

Ingredients (per a 4 persones):
16 sardines, pasta brisa, vinagre de Mòdena, suc de llimona, sucre, 1 cullerada de mel, 110 g de tomàquet

Elaboració:
Posem els tomàquets uns 25 segons en aigua bullint. Després els traiem la pell. En una paella posem una mica d'oli i hi afegim els tomàquets trossejats per deixar-los confitar a foc lent. Hi afegim sucre i sal i ho deixem reduir fins que quedi amb textura de melmelada.

Per a preparar la base, tallem la pasta brisa en rectangles petits, 5x8 cm aproximadament. Amb el forn calent prèviament, enfornem la pasta a 180 graus durant 16 minuts. La traiem i la deixem refredar.
Per altra banda, escatem les sardines amb un ganivet petit, les filetegem i les deixem macerar en aigua i vinagre durant una hora.

Per a preparar la crema balsàmica de llimona, barregem vinagre de Mòdena, suc de llimona, sucre i una cullerada de mel.

Per acabar, muntem el plat col·ocant la base de pasta untada amb la melmelada de tomàquet, després hi afegim les sardines i ho posem al forn durant 2 minuts a 120 graus. Ho emplatem i ho acompanyem amb la crema balsàmica de llimona.

RESTAURANT LA MAGRANA

Santa Madrona, 6. 08328 Alella T. 935556970
Direcció: Josep Maria Rovira
Cuina: Manoli Valero

CALAMARS A LA ROMANA

Ingredients (per a 4 persones):

4 calamars mitjans, farina, 1 ou, sal, sifó

Elaboració:

Netegem els calamars i els tallem en rodelles. Després els escorrem. En un bol posem l'ou, el sifó, la farina i un polset de sal. Ho barregem fins que quedi espès, és a dir, fins que quan enfonsem el dit a la pasta no rellisqui. Hi afegim els calamars i paral·lelament preparem una paella amb bastant d'oli. Fregim els calamars amb oli ben calent i en poca quantitat. Els calamars han d'estar-hi poca estona, just el temps que pugin i surin, sinó quedarien massa fets. Un cop fregits, els servim acompanyats de llimona o qualsevol altre producte al gust.

ARRÒS DE LLAMÀNTOL

Ingredients (per a 4 persones):

400g d'arròs bomba, 150 g de calamars, 3 llamàntols, 1 cullereta de pebre vermell dolç, 1 tomàquet triturat, 1 got d'oli d'oliva verge extra, 4 grans d'all, el doble de brou de peix que d'arròs, julivert i sal.

Elaboració:

És molt similar a la paella de marisc. Comencem partint els llamàntols per la meitat, de forma transversal, i els afegim a la paella amb oli d'oliva ja calent. Els sofregim fins que quedin daurats (de color vermell). Hi afegim els calamars tallats en trossos petits, el tomàquet i els alls picats molt finament. Ho sofregim durant 3 minuts i després hi afegim el pebre vermell dolç. Ho barregem i a continuació hi tirem l'arròs sense deixar de remoure-ho, fins que es dauri una mica (3 minuts).

Hi afegim el brou de peix calent amb el colorant alimentari. Corregim de sal i ho deixem bullir durant 15 minuts. Quan l'arròs comenci a quedar-se sense brou, abaixem a foc mitjà i el mantenim fins que la paella quedi seca i l'arròs solt. Per acabar, deixem reposar la paella, tapada amb paper de diari durant 15 minuts. Ho podem acompanyar de julivert i all i oli.

RESTAURANT FELIÇ 2

Ametllers, 2n 08328 Alella 935408522
Direcció: Hua Dong Dai
Cuina: Hua Dong Dai

10
SET
20
11

POLLASTRE AMB AMETLLES

Ingredients (per a 4 persones):

4 pits de pollastre tallats a daus, 100 g d'ametlles torrades senseres, 2 clares d'ou, 100 g de xampinyons tallats en làmines, 1 cullera de farina de blat de moro, 1 pebrot verd, 1 pastanaga tallada a trossos, 2 culleres de salsa de tomàquet, vi blanc, 50 ml de brou de pollastre, pebre, oli i sal.

Elaboració:

Macerem els daus de pollastre amb la clara d'ou, la farina, pebre, sal i el vi blanc. Escalfem oli en una paella i hi saltem el pollastre durant 4 minuts amb foc fort. Després hi saltem també el pebrot verd, els xampinyons, la pastanaga i hi afegim el brou de pollastre. Per últim hi posem les ametlles torrades i ho ofeguem fins que quedi ben cuinat.

TALLARINES SALTADES

Ingredients (per a 4 persones):

300 g de tallarines sequessecs, 90 g de brots de soja, 100 g de pit de pollastre, 100 g de llom de porc, 2 cebes tendres, 1 pastanaga, 2 bolets xinesos secs (remullats del dia anterior), oli de gira-sol, 150 g de col xinesa, salsa de soja, salsa de tomàquet, salsa d'ostres, pebre, sal, vi d'arròs i sucre.

Elaboració:

Bullim les tallarines amb aigua abundant i salada. Després els escorrem i els deixem refredar. A continuació rentem i escorrem els brots de soja i els reservem. Tallem el llom de porc, el pit de pollastre, la ceba tendra, la pastanaga i la col xinesa i ho deixem coure durant 1 minut. Després ho escorrem tot. A continuació escalfem el wok i hi posem les tallarines i les verdures. Ho saltem tot durant 2 minuts, hi afegim la salsa de soja, la salsa de tomàquet, la salsa d'ostres, pebre, sal, el vi d'arròs i el sucre. Ho ofeguem durant 3 minuts i ho servim.

RESTAURANT VIÑALLONGA

Rambla d'Àngel Guimerà, 28 08328 Alella 935551337
mariana.vinya@gmail.com
Direcció: Josep Viñallonga
Cuina: Mariana Valero

BAR-RESTAURANT
VIÑALLONGA

CREPS D'ESPINACS

Ingredients (per a 4 persones):

250 g d'espinacs, 50 g de pinyons, 50 g de panses, 2 grans d'alls, oli d'oliva, massa per a creps, formatge i crema de llet.

Elaboració:

Primer de tot preparem els creps. Podem elaborar la massa o bé comprar-la ja preparada, i a continuació fer els creps en una paella ben calenta amb una mica d'oli. Després bullim els espinacs i els deixem escórrer. A continuació posem en una paella amb oli calent els alls, els pinyons i les panses fins que estiguin daurats i hi afegim els espinacs. Després agafem els creps i hi col·loquem un tall de formatge que ens agradi a dins, juntament amb la barreja dels espinacs. Els enrotllem i els posem per sobrea una salsa feta de crema de llet amb una mica d'espinacs. Per últim ho escalfem tot.

POLLASTRE AMB LLAGOSTINS

Ingredients (per a 4 persones):

8 cuixetes de pollastre, 8 llagostins, ¼ de ceba, 1 pot de tomàquet triturat, all, julivert, una mica de vi blanc, farina i oli.

Elaboració:

Enfarinem les cuixes i els llagostins. A continuació els passem per una paella amb oli ben calent. Reservem l'oli per coure-hi la ceba, triturada prèviament, l'all, el julivert i el vi. Ho deixem coure una mica i després hi afegim el tomàquet triturat. Quan tot estigui ben cuit, hi sumem el pollastre i els llagostins. Posem sal i pebre al nostre gust. Per acabar deixem coure el conjunt durant uns 20 minuts aproximadament.

10
SET
20
11

RESTAURANT TRES MACARRONS

Avinguda del Maresme, 21 08320 El Masnou 935409266
www.tresmacarrons.com
miquelaldana@gmail.com
Direcció i cuina: Miquel Aldana

CREMA DE FOIE GRAS AMB CARXOFES

Ingredients (per a 4 persones):
75 g de foie gras extra, 8 carxofes, 175 g de caldo de pollastre, sal i pebre.

Elaboració:
En una cassola escalfem el caldo de pollastre i quan estigui a bona temperatura hi afegim el foie, el barregem i ho deixem reposar un minut. A continuació ho triturem, hi posem sal i pebre al gust i després ho colem perquè quedi amb una textura suau. Paral·lelament netegem les carxofes i les tallem en quatre parts, les fornejem una mica i per acabar les saltegem fins que quedin ben cuinades.

BISTEC TÀRTAR ESTIL TRES MACARRONS

Ingredients (per a 4 persones):
150 g de llom alt de vedella sense greix, sal, pebre, mostassa i 1 rovell d'ou

Elaboració:
Per començar tallem la carn a la brunesa, és a dir a bocins de la mida d'un gra d'arròs. Seguidament els barregem bé amb la resta d'ingredients fins que quedi al nostre gust i amb una bona textura. Per últim, els donem forma com de croquetes, i ho servim.

Netegem les carxofes i les tallem en quatre parts, les fornejem una mica i per acabar les saltegem fins que quedin ben cuinades.

10
SET
20
11

RESTAURANT EL RACÓ DE CAN FELIU

Àngel Guimerà, 41 08339 Vilassar de Dalt 937532916
info@elracodecanfeliu.com www.elracodecanfeliu.com
Direcció: Xavi Sabaté
Cuina: Cristina Carbonell

CANELONS D'ÀNEC, CEPS I CEBA CONFITADA AMB BEIXAMEL DE SAFRÀ

Ingredients (per a 4 persones):

8 plaques de lasanya precuinada, 1 confit d'ànec, 2 cebes, 300 g de ceps (congelats o frescos), 100 g de mantega, 80 g de farina, ½ l de llet, safrà, sal, pebre, nou moscada i formatge ratllat.

Elaboració:

Tallem la ceba en juliana i la posem en oli d'oliva en una cassola a foc fort durant 5 minuts fins que agafi bon color i després abaixem el foc i la deixem confitar uns 20 minuts. A continuació remullem les plaques de la lasanya amb aigua molt calenta uns 15 minuts. Paral·lelament esmicolem l'ànec i el reservem. Saltegem els ceps amb una mica d'oli i sal. Piquem molt prims els ingredients, els barregem i farcim els canelons. Per preparar la beixamel, desfem la mantega en una cassola i hi afegim farina fins que s'espesseixi. Escalfem la llet amb safrà, sal, pebre i nou moscada. Abans que bulli hi afegim la mantega espessida, a poc a poc sense deixar de remoure, fins que aconsegueixi la textura desitjada. Per acabar, col·loquem els canelons en una font, els cobrim amb la salsa i una mica de formatge i els gratinem al forn.

FIDEUADA

Ingredients (per a 4 persones):

400 g de fideus núm.1 (100 g per persona), 1 sípia grossa, ½ kg de llagostins pelats, 1 l de fumet de peix, 1 gra d'all, 1 tomàquet ratllat, 1 ceba, oli, sal i 1 pessic de sucre.

Elaboració:

Enrossim l'all pelat sencer en una paella amb oli a foc lent. Després el traiem i hi afegim els fideus. Els remenem fins que quedin rossos i els reservem. A continuació, en una paella per a fideuada, sofregim la ceba i el tomàquet. Ho rectifiquem de sal i sucre. Després hi posem la sípia tallada a trossets, remenem uns minuts i hi afegim els llagostins. Quan estigui tot cuit hi afegim els fideus, ho barrejarem tot i hi abocarem el fumet de peix, que cuinarem a foc lent fins que els fideus l'absorbeixin. Un cop no hi quedi suc, posarem la paella a gratinar uns tres minuts per tal que els fideus es posin secs i drets.

restaurant l'avi mingo

RESTAURANT L'AVI MINGO

Sant Jaume, 13 Lola Anglada, 28 08391 Tiana 933952206
www.avimingo.com giacopa@hotmail.es
Direcció: Jaume Parodi
Cuina: Paquita del Olmo

11 SET 2011

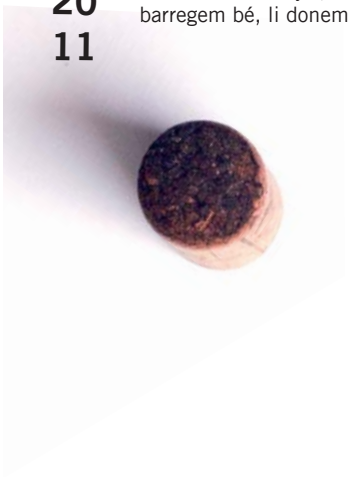
BUNYOLS DE BACALLÀ CASOLANS

Ingredients (per a 4 persones):

2 ous, ½ kg de farina de forner, 200 g de bacallà remullat, ½ L d'aigua, all, julivert picat, sal i llevat.

Elaboració:

En un bol batem dos ous amb sal al gust. Hi afegim l'aigua i la farina i ho amassem bé fins que quedi espès. Seguidament afegim a la massa el bacallà trossejat, l'all, el julivert i una culleradeta de llevat. Ho barregem bé, li donem forma de bunyol i ho fregim en oli ben calent.



CASSOLETA DE PEUS DE PORC AMB PATATES BRAVES I BOLETS

Ingredients (per a 4 persones):

4 peus de porc prèviament bullits, 1 kg de tomàquet madur, 2 cebes de Figueres, oli d'oliva verge, 2 pastanagues, 2 dents d'all, 1 got de vi blanc DO Alella, 1 kg de patates, ¾ L d'aigua, rovellons, picada, sal i pebre.

Elaboració:

En una cassola sofregim la ceba, la pastanaga i l'all, tot ratllat, amb oli d'oliva verge. Quant estigui daurat hi afegim el vi blanc, la picada i el tomàquet ratllat. Ho barregem bé i ho coem a foc lent amb aigua calenta, sal i pebre al gust, fins que quedi espès. A continuació hi afegim els peus de porc, les patates tallades a daus i els rovellons. Ho deixem coure a foc suau entre 20 i 30 minuts i ja ho podem servir.

RESTAURANT CAN ROCA

Can Roca, s/n 08391 Tiana T. 933950745
www.restaurantcanroca.com rcanrocatiana@gmail.com
Direcció: Jordi Sicras Cuina: Esther Sicras

CAN ROCA
"la nostra especialitat és la qualitat"

EMPEDRAT (AMANIDA DE BACALLÀ AMB MONGETES DEL GANXET DE L'HORT DE CAN ROCA)

Ingredients (per a 4 persones):

¼ kg de bacallà esqueixat remullat, 400 g de mongetes cuites, 2 tomàquets madurs tallats a daus, 1 ceba mitjana, 1 pebrot verd i 1 pebrot vermell petit tallat a daus, olives negres, sal i oli d'oliva.

Elaboració:

Bullim les mongetes fins que estigui toves. A continuació remullem el bacallà a punt de sal. En una plata col·loquem els tomàquets tallats a daus, la ceba tallada prima, les pebrots també tallats a daus i tantes olives negres com ens agradi. Ho barregem bé, juntament les mongetes i el bacallà. I per últim ho amanim amb un bon roig d'oli d'oliva.

POLLASTRE DE PAGÈS ROSTIT AMB PRUNES I PINYONS

Ingredients (per a 4 persones):

1 pollastre de pagès, 3 tomàquets madurs, 2 cebes, 12 prunes amb pinyol, 100 g de pinyons, 12 grans d'alls aixafats, 6 fulles de llorer, 2 branques de canyella, 1 got de conyac, 1 l d'oli d'oliva, sal i pebre blanc.

Elaboració:

Posem el pollastre net i tallat a octaus en una cassola amb oli d'oliva, els tomàquets sencers, la ceba tallada, els alls, el llorer i la canyella. Ho posem tot a coure a mig foc fins que estigui rosat. Aleshores ho tombem i hi afegim el conyac, les prunes i els pinyons. Ho deixem coure tot plegat uns 15 minuts més.
.

celler Marfil alella

RESTAURANT CELLER MARFIL

Rambla d'Àngel Guimerà, 62 08328 Alella 935403842
www.alellavinicola.com marfil@alellavinicola.com
Direcció: Samuel García Cuina: Farid Ouada

SALTEJAT DE VERDURES AMB CREMÓS DE FORMATGE DE CABRA

Ingredients (per a 4 persones):

1 carbassó, 1 albergínia, 1 pebrot vermell, 1 pebrot verd, 1 ceba, 100 g d'espàrrecs, 100 g de tomàquets xerri, 100 g de bolets, 50 g de formatge de cabra, ¼ L de llet, mantega, oli i sal.

Elaboració:

Tallem les verdures a tires i les saltegem en una paella amb l'oli ben calent. Un cop estiguin a punt, les reservem. A continuació posem en un bol la mantega, la llet, el formatge de cabra i sal al gust. Ho remenem, a foc lent, fins que sigui una crema.

Presentació:

Col·loquem en un plat les verdures cuites i tirem per damunt la crema de formatge. Ho servim calent.

TIMBAL DE XAI AMB RAÏM PANSA BLANCA

Ingredients (per a 4 persones):

500 g de xai, ½ L de caldo de carn, 250 g de raïm Pansa Blanca, romaní, oli d'oliva, aigua, sal i pebre.

Elaboració:

Coem el xai a foc lent amb una mica de sal i pebre fins que quedi tendre. Després el retirem del foc i el deixem refredar. Un cop fred, l'emboliquem amb paper film i el deixem a la nevera una estona. Per fer el caldo de la carn fem servir els ossos del xai. Els coem a foc lent en una olla plena d'aigua, fins que en quedi la meitat. A continuació el colem, el tornem a posar a l'olla, hi afegim el romaní i el deixem reduir un altre cop. A banda, pelem els raïms, traiem els pinyols i els posem al forn a 200 graus durant uns 5 minuts. Tot seguit, tallem el xai a trossos, el posem en un plat i hi tirem unes cullerades de caldo per sobre i uns grans de raïm. Ho servim calent.

RESTAURANT LES TERRASSES

Av. Sant Mateu, 5-9 08328 Alella 935407857
info@hotelportadalella.com www.hotelportadalella.es
Direcció i cuina: Brice Lacoume

ARACINI DE RISOTTO FARCIT DE CONFIT D'ÀNEC I CEPS

Ingredients (per a 4 persones):

400 g d'arròs Arborio, 100 g de formatge Mascarpone, 1 ceba, 20 cl de vi blanc, 1 l de brou de pollastre, 500 g de confit d'ànec, 500 g de ceps, 200 g de parmesà, ou i pa ratllat.

Elaboració:

Posem en una paella amb oli calent la ceba picada i la deixem fins que estigui daurada. Hi incorporem l'arròs i el remenem. A continuació hi posem el vi blanc, el tornem a remenar, i hi afegim el brou de pollastre. Un cop estigui cuinat l'arròs hi incorporarem el mascarpone i el parmesà per donar-li cremositat. Després d'haver realitzat el risotto base, el deixem refredar i en fem boles. Al mig de cada bola hi afegim el confit prèviament esmicolat i els ceps prèviament tallats i saltejats. A continuació acabem de formar les boles del risotto. Després arrebossem les boles amb ou i pa ratllat i les fregim en una paella amb l'oli molt calent. Les servim de seguida.

BROQUETA DE FILET D'ÀNEC AMB ESCALUNYES CONFITADES I REDUCCIÓ DE VI NEGRE

Ingredients (per a 4 persones):

1 kg d'agulles d'ànec, 1 kg d'escalunyes, 2 l de vi negre, 2 l d'oli d'oliva, sal i pebre.

Elaboració:

Confitem les escalunyes amb el vi negre a 50ºC durant 2 hores. Després tallem els filets i els convertim en broquetes. Un cop tenim les escalunyes confitades, les afegim a les broquetes. Paral·lelament reduïm el vi de les escalunyes. A continuació marquem les broquetes a la planxa amb sal i pebre al gust i hi incorporem a l'últim moment la reducció de vi per sobre de la broqueta. Les servirem ben calentes.

RESTAURANT ORFILA

Roger de Flor, 43 08320 El Masnou 935550188
www.restaurantorfila.es info@restaurantorfila.es
Direcció i Cuina: Xavier Orfila

11
SET
20
11

MANDONGUILLES DE POLLASTRE DE PAGÈS AMB GAMBES

Ingredients (per a 4 persones):

200 g de carn de pollastre de pagès, 1 ceba petita, pa amb llet, 5 cues de gamba, 25 g de porc de la papada, 1 all tendre, 1 pastanaga, oli, tomàquet triturat, brou de pollastre i brou de marisc.

Elaboració:

Piquem la carn de pollastre juntament amb la carn de porc. A continuació salem la carn picada i la barregem amb la ceba triturada i la molla de pa remullada en llet. Donem forma a les mandonguilles i les fregim a foc fort. Els ossos del pollastre els aprofitem per fer un brou per a la salsa.

Per elaborar la salsa fem un sofregit de verdures, tallades molt petites; quant estigui enrossit hi afegim tres cullerades de tomàquet triturat, després un parell de cullerades de farina, el brou de pollastre i el de marisc. A continuació hi afegim les mandonguilles i les gambes i ho deixem coure uns 30 minuts. Corregim de sal i ho servim.

RAVIOLIS DE PASTA FRESCA AMB SAMFAINA I BOTIFARRA NEGRA

Ingredients (per a 4 persones):

100 g de farina, 1 ou, 1 pebrot vermell, 1 pebrot verd, 1 ceba, 1 carbassó, 1 tomàquet, ½ botifarra negra, sal i oli d'oliva (salsa opcional).

Elaboració:

Per començar elaborem una massa de pasta fresca, treballant la farina amb l'ou i una mica d'aigua si és necessari. Deixem reposar la massa 30 minuts i l'estirem fins que sigui el més fina possible. Tot seguit la farcim amb samfaina. Per fer la samfaina piquem totes les verdures molt petites i les coem com si preparéssim un sofregit, hi afegim la botifarra negra esmicolada i ho deixem refredar. A continuació farcim els raviolis i els tallem aproximadament 6x6 cm. Coem els raviolis tres o quatre minuts en aigua bullint salada. Els podem acompanyar amb una mica d'oli d'oliva, amb sal Maldon o bé amb una salsa de tomàquet.

RESTAURANT VIÑALLONGA

Rambla d'Àngel Guimerà, 28 08328 Alella 935551337
mariana.vinya@gmail.com
Direcció: Josep Viñallonga
Cuina: Mariana Valero

BAR-RESTAURANT
VIÑALLONGA

AMANIDA DE PASTA DE COLORS AMB GAMBES, POP, PALETS DE CRANC I FRUITS SECS

Ingredients (per a 4 persones):

250 g de pasta de colors, 100 g de gambes pelades, 4 palets de cranc, blat de moro, 100 g de pop i fruits secs al gust.

Elaboració:

Bullim la pasta en aigua i després la deixem refredar. La col·loquem en un bol i hi afegim la resta d'ingredients tallats a bocins. Després ho amanim amb alguna salsa que ens agradi especialment. Podem preparar una salsa de mostassa i mel, o fins i tot de formatge blau.

FRICANDÓ

Ingredients (per a 4 persones):

12 talls de carn ben prims, 1 pot de xampinyons, 1 ceba, farina, oli d'oliva, pebre vermell dolç i una mica de vi blanc.

Elaboració:

Enfarinem la carn i la passem per la paella amb una mica d'oli. Preparem un sofregit amb la ceba, els xampinyons, una mica de farina, una cullerada de pebre vermell i vi blanc. Quan el sofregit estigui al punt hi afegim la carn i ho coem uns 30 minuts, fins que la carn quedi ben tova. Si veiem que el fricandó ens ha quedat massa espès, hi podem incorporar una mica de brou.

PASTISSOS I CAFÈ

Es podrà degustar tot tipus de pastissos; de fruita, de xocolata, de pasta de full... i molts més

MORA

Divendres 9 i dissabte 10, de 20 a 23h
C/ Eliseu Meigrén, 27-29 · Camí de la Pelleria, 16 · 08915 Badalona
T. 902 10 60 50 · www.forn-mora.com

LA PETITA MALLORQUINA

Diumenge 11, de 20 a 23h
Rambla d'Àngel Guimerà, 40 · 08328 Alella
T. 93 555 68 67

ROVIRA CAFÈS

Divendres 9, dissabte 10 i diumenge 11, de 20 a 23h
L'Ametlla del Vallès
T. 93 843 09 29 · rc@roviracafes.com