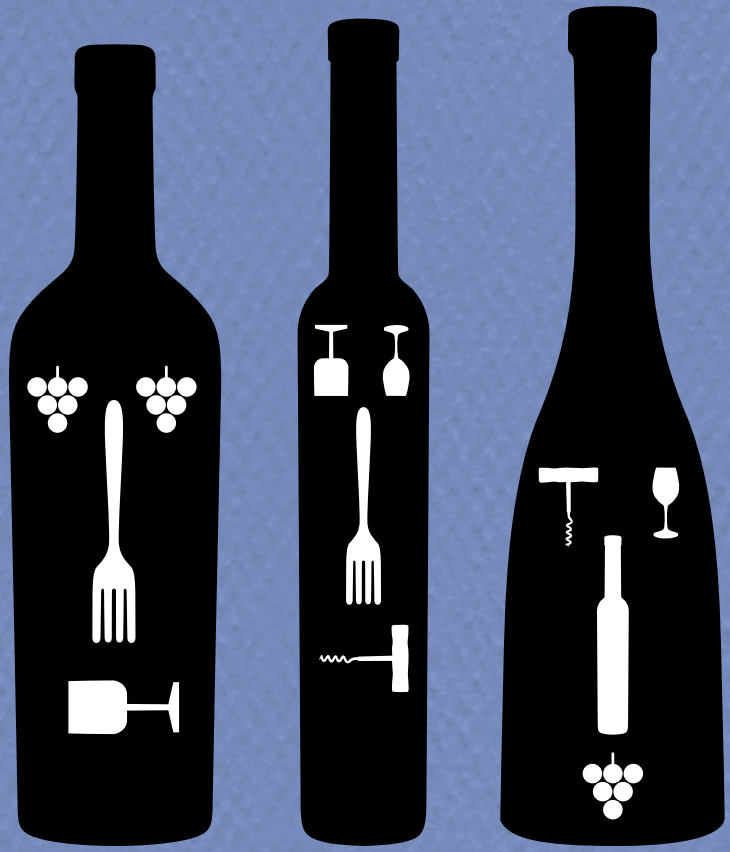
# 38A FESTA DE LA VEREMA D'ALELLA

## 7, 8, 9 SETEMBRE 2012

Alella
talent i vinyes



AJUNTAMENT D'ALELLA, 2012

EDICIÓ I COORDINACIÓ
Ajuntament d'Alella

DISSENY GRÀFIC
La japonesa

PUBLICITAT
Núria Cornudella

DISSENY PUBLICITAT
Jaume Montalvo

PRODUCCIÓ
Dilograf

ORGANITZA

Ajuntament d'Alella

COL·LABORA

Consorci·DO Alella

AMB EL SUPORT

Diputació Barcelona

Generalitat de Catalunya

paper reciclat DL B.22258-2012

## SALUTACIÓ DE L'ALCALDE

Andreu Francisco i Roger

El dies 7, 8 i 9 de setembre celebrem, com cada any, la Festa de la Verema. Arribem a la trenta-vuitena edició d'una celebració que mostra l'essència i la identitat del nostre poble i que s'ha consolidat al llarg dels darrers anys com l'esdeveniment més important d'Alella.

Durant aquests tres dies, Alella es presenta a la ciutadania a través dels vins de la Denominació d'Origen i de la gastronomia local, que són els ingredients principals d'un programa d'activitats que combina, de forma excel·lent, la tradició amb la modernitat i la identitat amb el lleure.

L'experiència positiva de l'ampliació d'espais de la Mostra gastronòmica, amb la Plaça de l'Ajuntament sumant-se a l'Hort de la Rectoria, es consolida enguany i ens permetrà gaudir més i millor del menjar i del beure. L'aposta per la qualitat es manté i es dóna més rellevància a l'Oficina de Turisme, que serà l'espai de referència des d'on es faran les inscripcions a les activitats.

Us convoco a totes i a tots els veïns d'Alella a compartir aquesta Festa de qualitat, d'identitat i d'orgull. Fem que la Festa de la Verema sigui un punt de trobada entre nosaltres i un espai de promoció dels vins de qualitat de la nostra terra!

Moltes gràcies a totes i tots els que feu possible amb la vostra implicació i dedicació la Festa de la Verema.

## SALUTACIÓ DE LA REGIDORA DE TURISME

Isabel Nonell

Cada any el nostre poble es transforma durant un cap de setmana i desitgem que això succeeixi novament en aquesta 38a edició de la Festa de la Verema.

Poder gaudir dels vins de tots els cellers de la DO Alella, i dels menús que ens ofereixen els restaurants de la Mostra gastronòmica ens invita a sortir al carrer i passejar enmig de la gent que gaudeix dels espais, places i carrers del nostre poble. Ens agradaria que per a vosaltres fos un plaer compartir aquests espais públics durant la Festa de la Verema amb la família i els amics!

Enguany la implicació dels bars dins de l'activitat Tapes + vi i de l'Oficina de Turisme en la logística de la Festa fa que la participació en aquesta edició es vegi ampliada i millorada respecte anys anteriors.

Durant aquests dies, la nostra població es promociona a través dels productes que li són propis: el vi de la DO Alella i la gastronomia. Amb aquesta oferta, juntament amb les propostes d'activitats, volem arribar més lluny i a més població i que reverteixi més i millor a la gent del nostre poble.

En darrer lloc, vull donar les gràcies un cop més a totes les persones que treballen perquè tot això sigui possible: al personal de l'Ajuntament que s'implica amb aquesta Festa que ens dóna identitat, a totes les persones que ens visiten i, sobretot, als alellencs i alellenques que viuen la Festa de bon grat!

# FESTA DE LA VEREMA PROGRAMA

## PREGONER

Xavier Bassa i Valls
Millor sommelier de Catalunya Nas d'Or 2012

Àlex Salvador

Xavier Bassa i Valls (Santa Eulàlia de Ronçana, 1969), fill de família agricultora, els anys 70 van arrencar les vinyes i van plantar vaques. No convençut de la vida ramadera, estudià Química, es passava el dia en laboratoris, envoltat d'ampolles, però no se'n podia beure de cap...

La seva afició a la gastronomia el va portar l'any 2000 a passar-se a la sommelieria (sommelier titulat) i posteriorment a l'enologia (tècnic superior en Enologia i Viticultura). La seva primera feina va ser al bar de vins La vinya del senyor, al Born, davant de l'església de Santa Maria del Mar. A l'església hi tenien els vins sagrats, i al bar, els vins consagrats. Després va ser sommelier a Terrer vins, al Gran Hotel Balneari Blancafort, al Restaurant Parsimònia i, actualment, imparteix cursos de tast a domicili (vins, cervesa, destil·lats...) per tot Catalunya. Treballa a la vinoteca Pansa Blanca de Vilanova del Vallès.

Ha col·laborat en diversos mitjans gràfics (Men's Healt) i radiofònics (Ràdio Gavà, Catalunya Ràdio, Rac1).

Acaba de guanyar el títol de millor sommelier de Catalunya al concurs Nas d'Or celebrat a Barcelona, d'entre 50 sommeliers. L'any 2004 va quedar 3r classificat a la final del Nas d'Or a Madrid.

Li agrada el vi, comunicar i aprendre. I, sobretot, compartir ampolles amb qui estimi, apreciï i respecti el vi. El podeu trobar a vigood.blogspot.com.

# FESTA DE LA VEREMA
# PROGRAMA

## DIJOUS 6 DE SETEMBRE

### 18.30 h • TALLADA DE RAÏM A LA VINYA DE CAN MAGAROLA I BERENAR INFANTIL

**LLOC:** Pati de Can Magarola | **INSCRIPCIONS** a l'Oficina de Turisme del 27 d'agost al 5 de setembre de dilluns a diumenge de 10 a 14.30 h i de 15.30 a 17.30 h (dimecres tancat)

### 20.30 h • INAUGURACIÓ DE L'EXPOSICIÓ "TRANSLACIONS", UNA PROPOSTA D'ARTUR MUÑOZ

**LLOC:** Can Manyé | **MÉS INFORMACIÓ** a la pàg. 13

## DIVENDRES 7 DE SETEMBRE

### 18 a 23 h • FIRA D'ARTESANS

**LLOC:** Rambla d'Àngel Guimerà i plaça dels Germans Lleonart | **MÉS INFORMACIÓ** a la pàg. 16

### 19 h • ACTE D'INAUGURACIÓ DE LA FESTA DE LA VEREMA

Pregó a càrrec de Xavier Bassa, millor sommelier de Catalunya Nas d'Or 2012. | Proclamació de la pubilla del 2012, acompanyada de les dames d'honor, hereus i pubilla del 2011. | Trepitjada del raïm pels hereus i dames d'honor. Benedicció del primer most. | Lliurament dels premis del concurs d'aparadors. | Presentació del XXXVIII Porró de la col·lecció del Casal d'Alella.

**LLOC:** Plaça de l'Ajuntament

### 20 h A 23 h • MOSTRA GASTRONÒMICA

Degustacions de vins de la DO Alella, caves de la zona i especialitats gastronòmiques. | Venda del XXXVIII Porró de la col·lecció del Casal d'Alella.

**LLOC:** Hort de la Rectoria, la Porxada i Plaça de l'Ajuntament | **MÉS INFORMACIÓ** a la pàg. 39

### 23 h • CORREFOC AMB ELS DIABLES DEL VI D'ALELLA

Recorregut: Can Patatina, Santa Madrona, Eduard Serra i Güell, Quatre Torres, Can Sans (bolet), Riera Fosca, Ribes, Aymar i Puig, Riera Fosca. 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 d'Antoni Pujadas

## DISSABTE 8 DE SETEMBRE

### 9 a 23 h • FIRA D'ARTESANS

**LLOC:** Rambla d'Àngel Guimerà i plaça dels Germans Lleonart

### 9 h • VISITA ALS CELLERS ALTRABANDA I CAN RODA

**INSCRIPCIONS** a l'Oficina de Turisme del 27 d'agost al 5 de setembre de dilluns a diumenge de 10 a 14.30 h i de 15.30 a 17.30 h (dimecres tancat) | **PREU:** 8 euros (places limitades) | **LLOC DE TROBADA:** Oficina de Turisme

### 9.15 h • VISITA AL CELLER PARXET *(en anglès)*

**INSCRIPCIONS** a l'Oficina de Turisme del 27 d'agost al 5 de setembre de dilluns a diumenge de 10 a 14.30 h i de 15.30 a 17.30 h (dimecres tancat) | **PREU:** 8 euros (places limitades) | **LLOC DE TROBADA:** Oficina de Turisme

### 9.30 h • VISITA AL CELLER ROURA

**INSCRIPCIONS** Inscripcions a l'Oficina de Turisme del 27 d'agost al 5 de setembre de dilluns a diumenge de 10 a 14.30 h i de 15.30 a 17.30 h (dimecres tancat) | **PREU:** 8 euros (places limitades) | **LLOC DE TROBADA:** Oficina de Turisme

### 10 A 14 h i 17 A 20 h • BANC DE SANG

**LLOC:** parada de bus de Can Lleonart

### 10 h • VISITA AL CELLER ALELLA VINÍCOLA

**INSCRIPCIONS** a l'Oficina de Turisme del 27 d'agost al 5 de setembre de dilluns a diumenge de 10 a 14.30 h i de 15.30 a 17.30 h (dimecres tancat) | **PREU:** 8 euros (places limitades) | **LLOC DE TROBADA:** Oficina de Turisme

### 10 h • ITINERARI LES MASIES DEL VI A LA DO ALELLA, AMB L'ARQUITECTE SALVADOR RIBAS

**INSCRIPCIONS** a l'Oficina de Turisme del 27 d'agost al 5 de setembre de dilluns a diumenge de 10 a 14.30 h i de 15.30 a 17.30 h (dimecres tancat) | **PREU:** 8 euros (places limitades) | **LLOC DE TROBADA:** Oficina de Turisme. | **MÉS INFORMACIÓ** a la pàg. 14

### 10.30 h • VISITA AL CELLER ALTA ALELLA

**INSCRIPCIONS** a l'Oficina de Turisme del 27 d'agost al 5 de setembre de dilluns a diumenge de 10 a 14.30 h i de 15.30 a 17.30 h (dimecres tancat) | **PREU:** 8 euros (places limitades) | **LLOC DE TROBADA:** Oficina de Turisme



### 11 A 14 h • ACTIVITAT INFANTIL

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. 34

### 14 h • PAELLADA JOVE

Paella feta per l'associació juvenil CEP'S per a tot el jovent del poble.

**MÉS INFORMACIÓ** al facebook dels CEP'S o enviant un correu a: ceps.alella@gmail.com | **PREU:** 7 euros | **LLOC:** Pati de Can Gaza

### 18 h • SARDANES AMB LA COBLA PRINCIPAL LLOBREGAT. TROBADA DE COLLES VETERANES

**LLOC:** Plaça d'Antoni Pujadas

### 18 h • PRESENTACIÓ DELS VINS DO ALELLA

A càrrec dels enòlegs dels cellers de la DO Alella, amb la col·laboració de la revista *Papers de Vi* i d'estudiants del Grau Superior de Gestió comercial i màrqueting enològic.

**INSCRIPCIONS** a l'Oficina de Turisme del 27 d'agost al 5 de setembre de dilluns a diumenge de 10 a 14.30 h i de 15.30 a 17.30 h (dimecres tancat) | **PREU:** 11 euros (places limitades) | **LLOC:** Can Lleonart | **MÉS INFORMACIÓ** a la pàg. 22

### 20 A 23 h • MOSTRA GASTRONÒMICA

Degustacions de vins de la DO Alella, caves de la zona i especialitats gastronòmiques. | Venda del XXXVIII Porró de la col·lecció del Casal d'Alella.

**LLOC:** Hort de la Rectoria, la Porxada i Plaça de l'Ajuntament | **MÉS INFORMACIÓ** a la pàg. 39

### 22.30 h • TAST DE VINS JOVE

Tast de vins de la DO Alella amb una breu explicació de cada vi. Descobrirem el seu gust i aroma de la mà d'un jove entès en vins.

**MÉS INFORMACIÓ** al facebook dels CEP'S o enviant un correu a: ceps.alella@gmail.com | **PREU:** 6 euros | **LLOC:** Pati de Can Lleonart

### 23.30 h • BALL AMB L'ORQUESTRA PENSYLVANIA

**LLOC:** Plaça d'Antoni Pujadas

# DIUMENGE 9 DE SETEMBRE

## 8 h • DESPERTADA AMB ELS TRABUCAIRES DEL VI D'ALELLA ACOMPANYATS DELS TRABUKAIRES DE L'HOSPITALET, LA COLLA D'EN JAUME DURAN

Recorregut: Sortida de Can Sans (bolet), Coll de Vendrans, Onofre Talavera, Tèlia, Doctor Homs, Germans Aymar i Puig, Creu de Pedra, Poliesportiu Municipal, plaça d'Antoni Pujadas, Riera Principal, plaça dels Germans Lleonart, Rambla d'Àngel Guimerà i metralladora final a la Plaça de l'Ajuntament.

## 9 h • BOTIFARRADA POPULAR

Veniu a esmorzar en companyia dels trabucaires: botifarra, pa amb tomàquet i vi.

**PREU:** 4 euros | **LLOC:** Plaça de l'Ajuntament

## 9 A 23 h • FIRA D'ARTESANS

**LLOC:** Rambla d'Àngel Guimerà i plaça dels Germans Lleonart | **MÉS INFORMACIÓ** a la pàg. 16

## 9 h • ITINERARI RUTA PAISATGÍSTICA PER LES VINYES DE LA VALL DE RIALS, AMB EL PAGÈS RAFAEL BARNADAS

**INSCRIPCIONS** a l'Oficina de Turisme del 27 d'agost al 5 de setembre de dilluns a diumenge de 10 a 14.30 h i de 15.30 a 17.30 h (dimecres tancat) | **PREU:** 8 euros (places limitades) | **LLOC DE TROBADA:** Oficina de Turisme | **MÉS INFORMACIÓ** a la pàg. 14

## 9.15 h • VISITA AL CELLER PARXET

**INSCRIPCIONS** a l'Oficina de Turisme del 27 d'agost al 5 de setembre de dilluns a diumenge de 10 a 14.30 h i de 15.30 a 17.30 h (dimecres tancat) | **PREU:** 8 euros (places limitades) | **LLOC DE TROBADA:** Oficina de Turisme

## 9.30 h • VISITA AL CELLER JOAQUIM BATLLE

**INSCRIPCIONS** a l'Oficina de Turisme del 27 d'agost al 5 de setembre de dilluns a diumenge de 10 a 14.30 h i de 15.30 a 17.30 h (dimecres tancat) | **PREU:** 8 euros (places limitades) | **LLOC DE TROBADA:** Oficina de Turisme

## 9.45 h • VISITA AL CAT - PARC ARQUEOLÒGIC CELLA VINARIA

**INSCRIPCIONS** a l'Oficina de Turisme del 27 d'agost al 5 de setembre de dilluns a diumenge de 10 a 14.30 h i de 15.30 a 17.30 h (dimecres tancat) | **PREU:** 8 euros (places limitades) | **LLOC DE TROBADA:** Oficina de Turisme

## 10 h • VISITA AL CELLER ALELLA VINÍCOLA *(en anglès)*

**INSCRIPCIONS** a l'Oficina de Turisme del 27 d'agost al 5 de setembre de dilluns a diumenge de 10 a 14.30 h i de 15.30 a 17.30 h (dimecres tancat) | **PREU:** 8 euros (places limitades) | **LLOC DE TROBADA:** Oficina de Turisme

## 10 h • PLANTADA DE GEGANTS

20a Trobada de colles geganteres. Amb la participació dels gegants dels municipis d'Alella, el Masnou, Teià, la Selva del Camp, Almoster, Vilassar de Mar, Montcada i Reixach, Hostalets de Balenyà, Monistrol de Calders, Palafolls, el Prat de Llobregat i Sant Cugat Sesgarrigues.

**LLOC:** Avinguda de Sant Josep de Calassanç (Passeig de la Riera Coma Clara)

## 10.30 h • VISITA AL CELLER BOUQUET D'ALELLA

**INSCRIPCIONS** a l'Oficina de Turisme del 27 d'agost al 5 de setembre de dilluns a diumenge de 10 a 14.30 h i de 15.30 a 17.30 h (dimecres tancat) | **PREU:** 8 euros (places limitades) | **LLOC DE TROBADA:** Oficina de Turisme

## 12 h • CERCAVILA DE LA COLLA DE GEGANTS, CAPGROSSOS, GRALLERS I TIMBALERS D'ALELLA

Recorregut: 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 Lleonart, Riera Principal i final a la 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. 34

## 20 A 23 h • MOSTRA GASTRONÒMICA

Degustacions de vins de la DO Alella, caves de la zona i especialitats gastronòmiques | Venda del XXXVIII Porró de la col·lecció del Casal d'Alella.

**LLOC:** Hort de la Rectoria, la Porxada i Plaça de l'Ajuntament | **MÉS INFORMACIÓ** a la pàg. 39

## 22 h • HAVANERES AMB EL GRUP MORRALLA I ROM CREMAT PREPARAT PER QUICO LLUCH

**LLOC:** Parc Gaudí

# ADRECES D'INTERÈS

**AJUNTAMENT D'ALELLA**
T 93 555 23 39 | www.alella.cat

**CAN MANYÉ ESPAI D'ART I CREACIÓ**
T 93 540 87 23

**CAT DE TEIÀ, ALELLA I EL MASNOU**
T 93 753 93 06 | www.turismecat.cat

**CENTRE CULTURAL CAN LLEONART**
T 93 540 40 24 | www.canlleonart.com

**CONSORCI DO ALELLA**
T 93 555 63 53 | www.doalella.cat

**OFICINA DE TURISME**
T 93 555 46 50 | www.alella.cat/turisme

# 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.

# 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

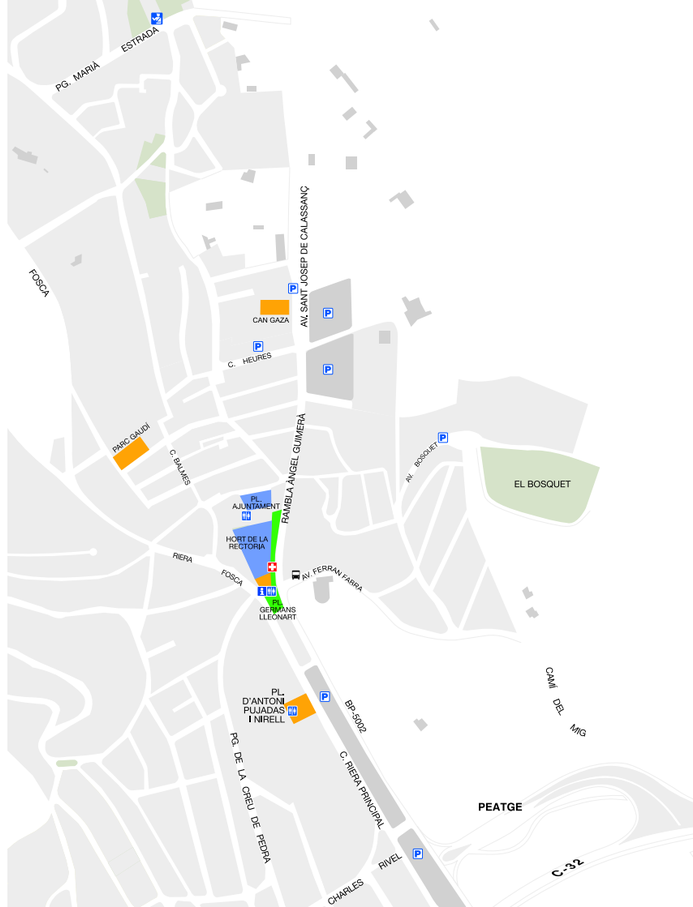
**AMBULÀNCIA**
Rambla d'Àngel Guimerà

**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



6 i 7 SETEMBRE

# TALLADA I TREPITJADA DE RAÏM

## TALLADA DE RAÏM A LA VINYA DE CAN MAGAROLA

**El dijous 6 de setembre a les 18.30 h a Can Magarola**

La vinya testimonial 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 acompanyants 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. Acabada la feina, la canalla podrà recuperar forces amb un berenar al pati de Can Magarola.

**INSCRIPCIONS** a l'Oficina de Turisme, del 27 d'agost al 5 de setembre, de dilluns a diumenge, de 10 a 14.30 h i de 15.30 a 17.30 h (dimecres tancat) | **PLACES LIMITADES** | **PUNT DE TROBADA**: Pati de Can Magarola

## TREPITJADA DE RAÏM A LA PLAÇA DE L'AJUNTAMENT

**El divendres 7 de setembre a les 19 h a la Plaça de l'Ajuntament**

La trepitjada de raïm és una de les imatges més representatives i tradicionals de la nostra Festa de la Verema. El ritual es repeteix cada any a l'acte d'inauguració de la Festa. Al so de la música dels Timbalers del Most d'Alella, es proclamarà la Pubilla 2012 i 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!



6 SETEMBRE AL 14 D'OCTUBRE

# EXPOSICIÓ TRANSLACIONS

TRANS–

LA–

CIONS,

ARTUR

MUÑOZ.

## EXPOSICIÓ DEL 6 DE SETEMBRE AL 14 D'OCTUBRE

**Una proposta d'Artur Muñoz**

**Inauguració dijous 6 de setembre a les 20.30 h**

El vi apassiona, trastoca i transporta. Bacus i Dionís: la verema. Celebració, principi i per tant final del cicle. Translació. La terra, l'agricultura, la ciència i l'experiència. Al cap del carrer: translació. El vi té gust a argila o a roca, recorda al gust de la poma o de la pinya. És humit i pot resultar sec. El vi té gust de viatge, de delírium trèmens, de por, el vi té gust a sal. Olor de mar. Però el vi és vi senzill i complex. Vector.

En aquesta proposta expositiva l'artista Artur Muñoz ocupa l'espai per tal de connectar dos móns ontològicament diferenciats. D'una banda la ciència com a productora tant de coneixement com d'experiència estètica. De l'altra la visió de l'artista com a productor de sensacions i de coneixement.

Utilitzant com a excusa narrativa la qualitat evocadora i sinestèsica del vi s'articulen una sèrie d'històries, de petits móns on el fil conductor és precisament la translació.

Esperem que us agradi.

**A CAN MANYÉ, ESPAI D'ART I CREACIÓ** | **VISITES COMENTADES PER L'ARTISTA:** 9 de setembre i 7 d'octubre a les 12 h | **HORARIS DURANT LA FESTA DE LA VEREMA:** Divendres 7, de 18 a 21 h; Dissabte 8, d'11 a 14 i de 18 a 21 h; Diumenge 9, d'11 a 14 i de 18 a 21 h | **HORARIS A PARTIR DEL 9 DE SETEMBRE:** Dimecres, dijous i divendres de 17.30 a 20.30 h; Dissabtes i diumenges d'11 a 14 h

8 i 9 SETEMBRE

# ITINERARIS

## LES MASIES DEL VI A LA DO ALELLA

**Dissabte 8 de setembre a les 10 h**

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 proposa un nou recorregut pel patrimoni alellenc que ens permetrà descobrir o aprofundir en la història d'algunes de les nostres masies més representatives.

LA SORTIDA TÉ UNA DURADA APROXIMADA DE 3 HORES.
US RECOMANEM PORTAR CALÇAT CÒMODE I AIGUA.

## RUTA PAISATGÍSTICA PER LES VINYES DE LA VALL DE RIALS

**Diumenge 9 de setembre a les 9 h**

Rafael Barnadas, pagès vinyataire, ens proporcionarà les claus que ens permetran comprendre millor el paisatge de vinyes a la Vall de Rials, amb la seva diversitat i singularitat.

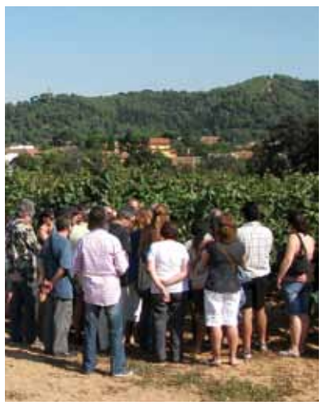
LA SORTIDA TÉ UNA DURADA APROXIMADA D'ENTRE 3 I 4 HORES.
US RECOMANEM PORTAR ESMORZAR, CALÇAT CÒMODE I AIGUA.

**INSCRIPCIONS** a l'Oficina de Turisme, del 27 d'agost al 5 de setembre, de dilluns a diumenge, de 10 a 14.30 h i de 15.30 a 17.30 h (dimecres tancat) | **PLACES LIMITADES** | **PUNT DE TROBADA**: Oficina de Turisme | **PREU DE CADA ITINERARI**: 8 euros



8 i 9 SETEMBRE

# VISITES ALS CELLERS DO ALELLA



Si alguna cosa defineix Alella és el seu paisatge de vinya i la cultura vitivinícola que confereix al nostre poble la seva singularitat. Les vinyes i els vins de la DO Alella són protagonistes destacats de la nostra Festa de la Verema i per això volem oferir al públic assistent la possibilitat de visitar els cellers i conèixer les peculiaritats dels seus emplaçaments i procediments d'elaboració. Si el que voleu és descobrir el procés de l'elaboració dels vins dels romans i la importància del vi laietà, us recomanem la visita guiada al CAT- Parc arqueològic Cella Vinaria on podreu descobrir com funcionava un antic celler romà.

## Dissabte 8

CELLERS ALTRABANDA I CAN RODA (Martorelles) | **HORA DE SORTIDA**: 9 h | **PLACES:** 55

CELLER PARXET *visita en anglès* (Santa Maria de Martorelles) | **HORA DE SORTIDA**: 9.15 h | **PLACES:** 55

CELLER ROURA (Alella) | **HORA DE SORTIDA**: 9.30 h | **PLACES:** 35

CELLER ALELLA VINÍCOLA (Alella) | **HORA DE SORTIDA**: 10 h | **PLACES:** 35

CELLER ALTA ALELLA (Tiana) | **HORA DE SORTIDA**: 10.30 h | **PLACES:** 35

## Diumenge 9

CELLER PARXET (Santa Maria de Martorelles) | **HORA DE SORTIDA**: 9.15 h | **PLACES:** 55

CELLER JOAQUIM BATLLE (Tiana) | **HORA DE SORTIDA**: 9.30 h | **PLACES:** 21

CAT PARC ARQUEOLÒGIC CELLA VINARIA (Teià) | **HORA DE SORTIDA**: 9.45 h | **PLACES:** 55

CELLER ALELLA VINÍCOLA *visita en anglès* (Alella) | **HORA DE SORTIDA**: 10 h | **PLACES:** 35

CELLER BOUQUET D'ALELLA (Alella) | **HORA DE SORTIDA**: 10.30 h | **PLACES:** 21

**INSCRIPCIONS** a l'Oficina de Turisme, del 27 d'agost al 5 de setembre, de dilluns a diumenge, de 10 a 14.30 h i de 15.30 a 17.30 h (dimecres tancat) | **PLACES LIMITADES** | **PUNT DE TROBADA**: Oficina de Turisme | **PREU DE CADA VISITA**: 8 euros

7, 8 i 9 SETEMBRE

# FIRA D'ARTESANS

Conxi Duro

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, complements i decoració.

Amb l'objectiu d'incrementar el nivell de qualitat, enguany el procés de selecció dels expositors ha estat encara més exigent que en edicions anteriors. A més, les parades estaran identificades amb els distintius de productes artesans i ecològics. Els expositors que no tinguin reconegudes aquestes distincions s'identificaran amb un distintiu de producte fira.

**HORARI DE LA FIRA:** Divendres 7 de setembre, de 18 a 23 h; Dissabte 8 de setembre, de 9 a 23 h; Diumenge 9 de setembre, de 9 a 23 h



3-11 SETEMBRE

# CONCURS D'APARADORS

Quico Llueh

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 i l'Associació Alella Negocis.

**Hi haurà tres premis per als comerços guanyadors:**

- **Primer premi** al millor aparador 2012, dotat amb 200 euros i un diploma
- **Segon premi** al millor aparador 2012, dotat amb 150 euros i un diploma
- **Tercer premi** al millor aparador 2012, dotat amb 100 euros i un diploma

**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 3 A L'11 DE SETEMBRE** perquè tothom pugui gaudir d'ells. El jurat –format per la regidora d'Emprenedoria i Ocupació de l'Ajuntament, un/a representant de la Comissió de Festes, un/a representant de l'Associació Alella Negocis, un/a professional interiorista i un/a representant del comerç guanyador de l'edició anterior– visitarà els establiments participants entre el 4 i el 6 de setembre.

**EL VEREDICTE DEL JURAT I EL LLIURAMENT DE DIPLOMES ALS COMERÇOS GUANYADORS ES FARÀ EL DIVENDRES 7 DE SETEMBRE A LES 19 H A LA PLAÇA DE L'AJUNTAMENT**, en el marc de la inauguració de la Festa de la Verema 2012. Els premis econòmics es lliuraran a les dependències municipals, prèvia notificació als comerços guanyadors, els dies posteriors a la Festa.

**BASES I INSCRIPCIONS DEL CONCURS** a www.alella.cat/concursaparadors. Les inscripcions es poden fer des del 27 d'agost al 3 de setembre de 2012. | **MÉS INFORMACIÓ:** Regidoria d'Emprenedoria i Ocupació. Plaça de l'Ajuntament, 1. Tel. 93 555 23 39 (extensió 2) A/e: emprenedoria@alella.cat

# 7, 8 i 9 SETEMBRE

# DE FESTA

Consi Duro

## Divendres 7

### CORREFOC AMB ELS DIABLES DEL VI D'ALELLA

**SORTIDA**: de Can Patatina | **HORA DE SORTIDA:** 23 h

### BALL AMB L'ORQUESTRA LA SALSETA DEL POBLE SEC

**HORA**: 24 h | **LLOC:** A la Plaça d'Antoni Pujadas

## Dissabte 8

### INFLABLES PER A TOTS ELS INFANTS

**HORA**: d'11 a 14 h | **LLOC:** A la Plaça d'Antoni Pujadas

### SARDANES AMB LA COBLA PRINCIPAL DE LLOBREGAT

Trobada de Colles Veteranes

**HORA**: 18 h | **LLOC:** A la Plaça d'Antoni Pujadas

### BALL AMB L'ORQUESTRA PENSYLVANIA

**HORA**: 23.30 h | **LLOC:** A la Plaça d'Antoni Pujadas

## Diumenge 9

### DESPERTADA

Amb els Trabucaires del Vi d'Alella acompanyats dels Trabukaires de l'Hospitalet, la colla d'en Jaume Duran.

**SORTIDA:** de Can Sans (bolet) | **HORA DE SORTIDA:** 8 h

### BOTIFARRADA POPULAR

**HORA**: 9 h | **LLOC:** A la Plaça de l'Ajuntament

### PLANTADA DE GEGANTS

**HORA**: 10 h | **LLOC:** A Sant Josep de Calassanç

### CERCAVILA

De la Colla de Gegants, Capgrossos, Grallers i Timbalers d'Alella

**SORTIDA:** de Sant Josep de Calassanç | **HORA DE SORTIDA:** 12 h

### HAVANERES

Amb el grup Morralla i rom Cremat preparat per Quico Lluch.

**HORA**: 22 h | **LLOC:** Al Parc Gaudí

DO ALELLA

# DO ALELLA

## DADES FACILITADES PEL CONSELL REGULADOR DE LA DO ALELLA:

**SUPERFÍCIE DE VINYA CONREADA:**
319 hectàrees

**PRODUCCIÓ 2011:**
- Vins rosats: 301 Hl
- Vins negres: 370 Hl
- Vins blancs: 1.922 Hl

DO-A
Denominació d'Origen 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.

8 SETEMBRE

# PRESENTACIÓ DELS VINS DE LA DO ALELLA

El dissabte 8 de setembre, a les sis de la tarda, tenim una cita amb els vins de la DO Alella a la presentació organitzada per donar a conèixer una petita mostra dels productes que elaboren els cellers de la Denominació d'Origen. Els enòlegs dels vuit cellers que formen part de la DO explicaran les característiques d'un vi triat especialment per a l'ocasió per cadascuna de les bodegues, mentre els assistents fan una degustació del producte.

L'acte serà conduït per la revista *Papers de vi* i comptarà amb la col·laboració d'estudiants del Grau Superior de Gestió comercial i màrqueting enològic.

**ALELLA VINÍCOLA** Ivori Negre 2008 Màgnum
**ALTA ALELLA** Alta Alella Parvus Rosé
**ALTRABANDA** Pansa Blanca Blanc jove
**BOUQUET D'ALELLA** Bouquet d'A Blanc+
**CAN RODA** Blanc Jove Pansa Blanca-Muscat 2010
**JOAQUIM BATLLE** Foranell Cupatge
**PARXET** Galàctica
**ROURA** Roura Rosat Merlot 2011

**INSCRIPCIONS** a l'Oficina de Turisme, del 27 d'agost al 5 de setembre, de dilluns a diumenge, de 10 a 14.30 h i de 15.30 a 17.30 h (dimecres tancat) | **LLOC:** Can Lleonart | **HORA:** 18 h | **PREU:** 11 euros



# ALELLA VINÍCOLA
## IVORI NEGRE 2008 MÀGNUM

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

**TIPUS DE VI**
Negre Criança en ampolla de Màgnum

**VARIETATS DE RAÏM**
- Garnatxa negra
- Syrah
- Cabernet Sauvignon

**FITXA TÈCNICA**
- Grau alcohòlic: 15,0%
- Acidesa: 5,6 g/l (ATT)
- PH: 3,45
- Sucre residual: 1,8 g/l
- Fermentació: Durant la maceració de les pells i fermentació malolàctica en bótes
- Producció: 7.000 ampolles
- Anyada: 2008

**ELABORACIÓ**
Vi de la finca Vilavinyes (cota alta de la Vall de Rials), d'agricultura ecològica. Maceració durant tres setmanes amb les pells. Criança en bótes de roure francès de 300 i 500 litres durant 14 mesos i 25 mesos de criança en ampolla.

**NOTA DE TAST**
- Examen visual: Color cirera fosc, molt intens.
- Examen olfactiu: Aromes de fruita negra madura (pruna, figa), balsàmic (mentolat i especiat –pebre-) amb lleugeres notes fumades i torrades.
- Examen gustatiu: Estructurat, amb una bona acidesa que equilibra la seva potència. Final llarg i elegant amb matisos de regalèssia i fumats.

**MARIDATGE**
Plats de carn a la brasa o al forn, guisats de caça, cargols i formatges.

AV 19 06
ALELLA VINÍCOLA

ALTA ALELLA

# ALTA ALELLA
## ALTA ALELLA PARVUS ROSÉ

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

**TIPUS DE VI**
Vi rosat

**VARIETATS DE RAÏM**
- Cabernet Sauvignon
- Syrah

**FITXA TÈCNICA**
- Grau alcohòlic: 12,5%
- Acidesa: 3,9 g/l
- PH: 3,21
- Sucre residual: 1,2
- Fermentació: En acer inoxidable a temperatura controlada
- Producció: 10.000 ampolles
- Anyada: 2011

**ELABORACIÓ**
Vi rosat ecològic elaborat amb la varietat Cabernet Sauvignon i Syrah. Després d'una maceració curta en fred per obtenir el color desitjat, el most fermenta en dipòsits d'acer inoxidable a una temperatura controlada de 15ºC.

**NOTA DE TAST**
- Examen visual: Vi de color cirera.
- Examen olfactiu: Intensitat aromàtica alta on ressalten les aromes afruitades (maduixes i gerds).
- Examen gustatiu: En boca és gras i molt equilibrat on recordem les aromes. És llarg i persistent.

**MARIDATGE**
Acompanya molt bé pastes, arrossos, embotits, tot tipus de peix i formatges suaus.



# ALTRABANDA
## PANSA BLANCA BLANC JOVE

Agricultura 34, 08107 Martorelles
T 93 570 45 34
www.serraladadelamarina.com
info@serraladadelamarina.com

**TIPUS DE VI**
Vi blanc

**VARIETATS DE RAÏM**
Pansa Blanca

**FITXA TÈCNICA**
- Grau alcohòlic: 12,0%
- Fermentació: De 15 a 20 dies a 15ºC en dipòsits d'acer inoxidable

**ELABORACIÓ**
Maceració pel·licular de 3 a 4 hores a 13ºC.

**NOTA DE TAST**
- Examen visual: Color pàl·lid amb reflexos verdosos, brillant.
- Examen olfactiu: Aroma afruitat (pinya, poma verda i plàtan) amb lleugers tocs florals.
- Examen gustatiu: Matisos afruitats (pinya, albercoc), suau, llarg i persistent, amb una acidesa equilibrada que el fa molt agradable al paladar.

**MARIDATGE**
Aperitius, arrossos, marisc i peix.

bouquet d'alella

# BOUQUET D'ALELLA

## BOUQUET D'A BLANC+

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

**TIPUS DE VI**
Vi blanc fermentat en bóta

**VARIETATS DE RAÏM**
- Pansa Blanca
- Garnatxa Blanca

**FITXA TÈCNICA**
- Grau alcohòlic: 13%
- Acidesa: 3,5 g/l
- PH: 3,18
- Sucre residual: 0,34 g/l
- Fermentació: Fermentat sobre les seves lies en bótes noves de roure
- Producció: 1.801 ampolles
- Anyada: 2011

**ELABORACIÓ**
Vi d'agricultura ecològica. Verema manual en caixes de 18 kg. Maceració pel·licular. Fermentació durant 3 setmanes sobre les seves lies en bótes noves de roure centreeuropeu (cada varietat per separat) amb una criança posterior de 3 mesos sobre les seves mares.

**NOTA DE TAST**
- Examen visual: Groc brillant amb tons daurats.
- Examen olfactiu: Maduresa aromàtica amb suaus tocs de criança. Aromes de fruita blanca dolça madura combinats amb vainilla, mantega...
- Examen gustatiu: Atac franc, pas de boca ampla i retrogust molt persistent. Acidesa equilibrada. Estem davant d'un gran binomi tradició-evolució.

**MARIDATGE**
Vi molt gastronòmic. Recomenable amb risotto de ceps, pollastre amb prunes, formatges...



# CELLER CAN RODA

## BLANC JOVE PANSA BLANCA-MUSCAT 2010

Santa Maria de Martorelles, 08107
T 93 579 44 48
www.cellercanroda.cat
cellercanroda@gmail.com

**TIPUS DE VI**
Vi blanc

**VARIETATS DE RAÏM**
- 78% Pansa Blanca
- 22% Moscatell Frontignan

**FITXA TÈCNICA**
- Grau alcohòlic: 12,5%
- Acidesa: 4,3 g/l
- PH: 3,12
- Anyada: 2010

**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

# JOAQUIM BATLLE
## FORANELL CUPATGE

La Sentiu s/n, 08391 Tiana
T 93 395 45 27
www.vinosdealella.com
celler@joaquimbatlle.com

**TIPUS DE VI**
Vi blanc

**VARIETATS DE RAÏM**
- Picapoll
- Pansa blanca
- Garnatxa blanca

**FITXA TÈCNICA**
- Grau alcohòlic: 12,7%
- Acidesa: 3,1 g/l
- PH: 3,21
- Sucre residual: 1 gr/e
- Fermentació: Controlada amb llevats autòctons
- Producció: 7.000 ampolles
- Anyada: 2009

**ELABORACIÓ**
A Celler Quim 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 gra de mineralització elevat.

**NOTA DE TAST**
- Examen visual: Groc amb tonalitats verdes.
- Examen olfactiu: Tonalitats molt florals (gessamí), fruita madura i compotes.
- Examen gustatiu: Untuós, salí i mineralitzat.

**MARIDATGE**
Rostits, arrossos i fideuà.



# PARXET
## GALACTICA

Torrent 38, 08391 Tiana
T 93 395 08 11
www.parxet.es
brodriguez@parxet.es

**TIPUS DE VI**
Vi blanc

**VARIETATS DE RAÏM**
100% Pansa Blanca

**FITXA TÈCNICA**
- Grau alcohòlic: 13,0%
- Acidesa: 5,3 g/l
- PH: 3,16
- Sucre residual: 2,3 g/l
- Fermentació: 20 dies, dipòsit ovoide de ciment i bóta de roure francès allier
- Producció: 1000 litres
- Anyada: 2009

**ELABORACIÓ**
Selecció de segments de vinyes. Verema manual. Maceració pre-fermentativa. Premsat de raïm sencer. Fermentació en dipòsit ovoide de ciment i bóta de roure francès allier. Criança sobre lies durant 9 mesos. No estabilitzat ni clarificat. Lleugera filtració.

**NOTA DE TAST**
- Examen visual: dens i glicèric. Color intens.
- Examen olfactiu: Aromes de fruita blanca combinades amb notes anisades i especiades. Fons mineral.
- Examen gustatiu: carnós. Voluminós i greixós. Consistent. Final llarg i persistent.

**MARIDATGE**
Gran versatilitat (formatges, arròs, peix, carn...).

# ROURA
# ROURA ROSAT MERLOT 2011

Vall de Rials s/n, 08328 Alella
T 93 352 74 56 / 93 540 31 48
www.roura.es
roura@roura.es

**TIPUS DE VI**
Vi rosat

**VARIETATS DE RAÏM**
Merlot

**FITXA TÈCNICA**
- Grau alcohòlic: 12,5%
- Acidesa: 3,5 g/l
- Sucre residual: 2,7 gr/e
- Fermentació: 10 Dies a 15º-16ºC
- Producció: 50.000 ampolles
- Anyada: 2011

**ELABORACIÓ**
Maceració durant 8 hores en fred del most amb les pells fins aconseguir el color desitjat. Sagnat del dipòsit i posterior desfangament de les brises més gruixudes per gravetat. Fermentació durant 10 dies a 15º-16ºC per mantenir les aromes afruitades del raïm. Tràfecs, estabilització i embotellament.

**NOTA DE TAST**
- Examen visual: Color rosa intens, de superfície brillant.
- Examen olfactiu: Aroma d'intensitat mitjana, amb records de fruits vermells.
- Examen gustatiu: Bona entrada, viu, amb bona aroma de boca i retrogust franc de persistència mitjana.

**MARIDATGE**
Acompanya bé els entrants, fumats i anxoves, arrossos i pastes, carns i peixos. Ideal com a vi d'aperitiu. Especialment indicat per a peixos poc elaborats i mariscs.



# FITXA DE TAST

**COM 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 d'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 del 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 retronassal:** 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:** resines, 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.

**FASE DE L'ANÀLISI DEL GUST**
**Primera fase:** Introduïu el vi dins la boca i analitzeu-ne 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.

## 12, 13 i 14 setembre

# Curs i concurs de tast de vins

Òscar Pallarès

### CURS AMB EL SOMMELIER XAVIER RAMOS

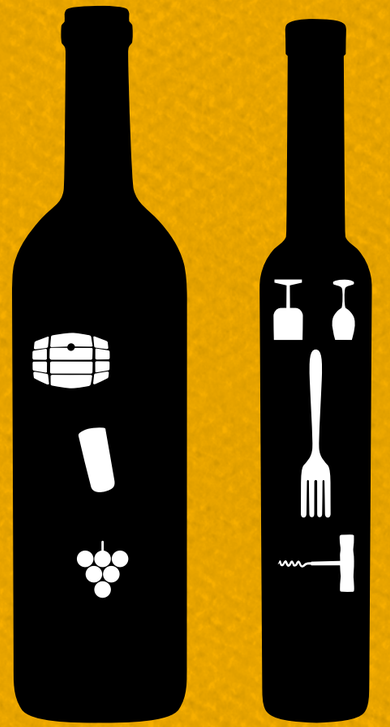
Per realitzar aquesta iniciació al món del vi i els secrets del tast no cal formació prèvia. El programa és el següent: vins blancs, rosats i negres.

### CONCURS AL MILLOR TASTAVINS

El premi al Millor Tastavins està dotat amb 150 euros i el guanyador/a del segon premi rebrà un obsequi. El veredicte es farà públic al final de l'acte. El jurat estarà constituït per dos sommeliers i la guanyadora de l'edició 2011.

**INSCRIPCIONS** a l'Oficina de Turisme del 27 d'agost al 10 de setembre, de 10 a 14.30 h i de 15.30 a 17.30 h (dimecres tancat) | **LLOC:** Can Lleonart | **HORA:** 20 h | **PREU:** 45 euros | **PLACES:** 25





# Tapes i vi

8 i 9 SETEMBRE

# TAPES i VI

Òscar Pallarès

**Dissabte 8 i diumenge 9 de setembre, 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!

## CAN FLO
Anselm Clavé 38 | T 93 555 21 44
- Croquetes de bacallà + Roura Rosat Merlot
- Fideuada + Roura Blanc Xarel·lo
- Mandonguilles + Roura Negre Tres ceps

## CAN JORDANA
Rambla d'Àngel Guimerà 60 | T 93 180 66 78
- Closques variades + Marfil Clàssic
- Tast d'embotits + Can Roda

## CERVESERIA FERRAN
Santa Madrona 4 | T 93 555 18 50
- Broqueta andalusa + Marqués de Alella

## DURAN
Rambla d'Àngel Guimerà 18 | T 93 555 10 45
- Ous de guatlla amb pernil ibèric i pebrot verd + Marqués de Alella
- Brandada de bacallà + Marqués de Alella

## EL AZAHAR
Germans Aymar i Puig 10 | T 93 555 98 25
- Salmorejo + Roura Blanc Xarel·lo
- Broqueta Mini Flamenquí Cordovès + Roura Blanc Xarel·lo
- Cua de toro + Roura Tinto Coupage

## LA GARLOPA
Plaça de l'Església, 6 | T 93 555 58 92
- Gambes salades de Huelva + Marfil Blanc Sec
- Broqueta moruna + Marfil Negre Criança

## LA MAGRANA
Santa Madrona 6 | T 93 555 69 70
- Cargols guisats + Roura Blanc Xarel·lo
- Calamars i bunyols + Roura Blanc Xarel·lo
- Fideuada + Roura Blanc Xarel·lo

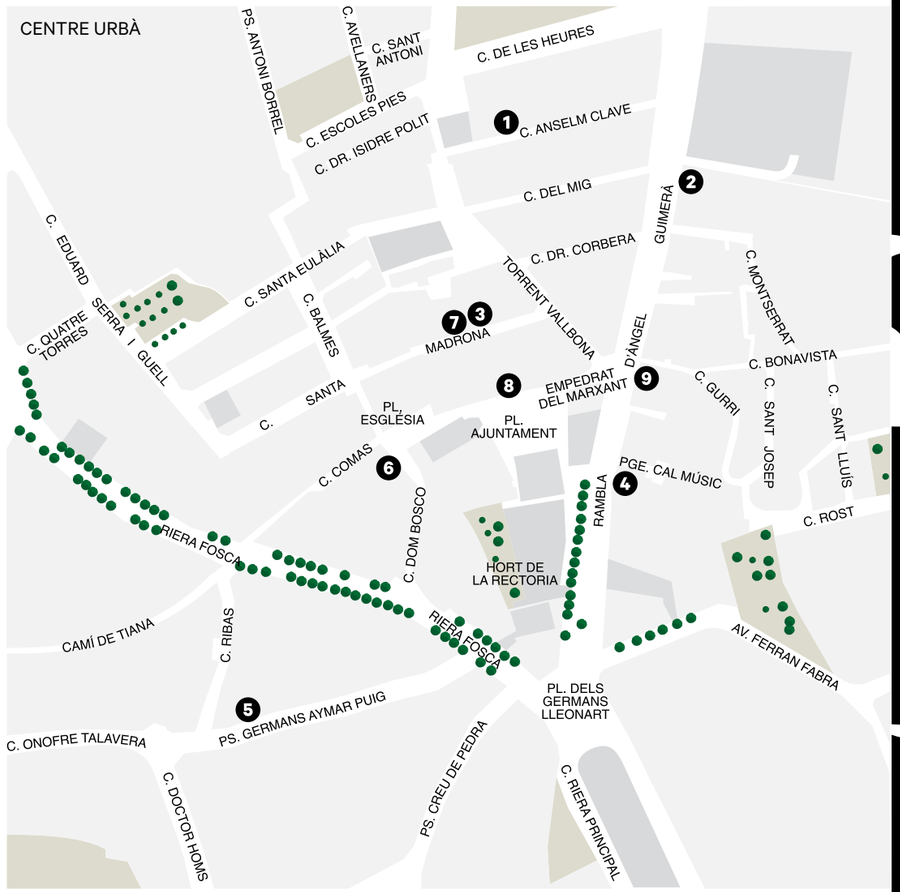
## LA PLAÇA D'ALELLA
Plaça de l'Ajuntament 8 | T 93 540 97 70
- Calamarsons + Marqués de Alella
- Xanguets + Masnovi

## VIÑALLONGA
Rambla d'Àngel Guimerà | T 93 555 13 37
- Sípia amb pèsols + Marfil Blanc Clàssic
- Barquetes + Marfil Negre Criança
- Fideuada + Marqués de Alella

**HORA:** De 12.30 a 14 h | **PREU:** 4 euros

## ESPAIS
## TAPES I VI

1. Can Flo
2. Can Jordana
3. Cerveseria Ferran
4. Duran
5. El Azahar
6. La Garlopa
7. La Magrana
8. La Plaça d'Alella
9. Viñallonga




# MOSTRA GASTRONÒMICA

7, 8 i 9 SETEMBRE

# 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 i Roura, i els plats que ofereixen disset restaurants i una pastisseria. L'espai de degustació es va ampliar amb èxit l'edició anterior amb la instal·lació de taules i taulells a la Porxada i a la Plaça de l'Ajuntament, la qual cosa ofereix una major comoditat als comensals.

Enguany, i com a novetat, es podran adquirir els tiquets de degustació de forma anticipada a l'Oficina de Turisme, del 27 d'agost al 5 de setembre.
A més de l'estand de l'Ajuntament, per primera vegada, a la mostra també hi haurà la presència del Parc Arqueològic Cella Vinaria-CAT i el Consorci DO Alella.

**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 l'Hort de la Rectoria durant l'horari de la mostra.

- Tiquet sopar inclou 2 plats, pastís i cafè: 9,5 euros
- Tiquet vi 3 inclou 3 consumicions i copa de vidre: 6,50 euros
- Tiquet vi 1 inclou 1 consumició: 2 euros
- Tiquet ampolla inclou 1 ampolla de vi o cava: 11 euros
- Copa de vidre Verema 2012: 2,5 euros

**VENDA ANTICIPADA DE TIQUETS:** A l'Oficina de Turisme del 27 d'agost al 5 de setembre, de dilluns a diumenge de 10 a 14.30 h i de 15.30 a 17.30 h (dimecres tancat)

RESTAURANT La Vinya

# MASIA LA VINYA

Ctra. del Masnou a Granollers km 5,2, s/n, 08328 Alella
T 93 555 13 62 | www.masialavinya.com | info@masialavinya.com
**DIRECCIÓ:** Francesc Bernad | **CUINA:** Gregori Bernad

## FRICANDÓ

**INGREDIENTS (PER A 4 PERSONES):**
600 g de vedella, 1 pastanaga, 2 cebes, oli, sal, pebre, farina i vi negre.

**ELABORACIÓ**
Tallem les cebes i la pastanaga i les posem a sofregir.
Enfarinem la carn i la fregim.
Afegim el vi negre a la ceba i la pastanaga, i un cop reduït, ho triturem i hi afegim la carn. Ho deixem coure tot fins que sigui ben tendre.

## CANELONS DE BOLETS

**INGREDIENTS (PER A 4 PERSONES):**
- 600 g de bolets, 1 ceba, 1 pastanaga, 1 branca d'api, 1 gra d'all i pasta de canelons.
- Per a la beixamel: nou moscada, farina, 1/2 l de llet, sal, pebre blanca i mantega.

**ELABORACIÓ**
Sofregim la ceba, la pastanaga, l'all, els bolets i l'api. Ho triturem tot bé. Posem a bullir aigua amb una mica de sal i hi afegim la pasta. Estirem la pasta, posem el farciment a dins i l'enrotllem.
Per fer la beixamel, posem mantega en una paella i hi afegim farina, sal, pebre, nou moscada i una mica de farciment de bolets.
Ho triturem bé i ho afegim per sobre els canelons quan estiguin al plat.



# RESTAURANT PALMIRA

L'Escala 2, 08916 Badalona
T 933951262 | www.restaurantpalmira.com | info@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!

## CANELONS DE TRUFA

**INGREDIENTS:**
- Per a la massa: cal fer una massa de creps substituint 50 g de llet per 50 g de suc de trufa
- Per al farcit: 500 g de llaminera, 200 g de ceba morada, 200 g de papada ibèrica, 500 g de llet, 100 g de pa sec, 50 g d'alls, 100 g de trufa melanosporum ratllada, 50 g de farina i 2 branques de canyella.

**ELABORACIÓ**
Ofeguem les carns amb una mica d'oli i quan agafin color, incorporem la ceba, l'all, la farina, la llet, el pa i la canyella. Ho deixem reduir al foc 15 minuts fins que espessi. Hi afegim la trufa, ho deixem coure una hora i ho triturem tot junt.
Per a la salsa fem un demi-glacé amb 100 g de trufa ratllada i un llitre de salsa. Farcim els creps i els servim.

Bar-Restaurant
Sant jaume
Argentona

# RESTAURANT SANT JAUME

Sant Jaume 13, 08310 Argentona
T 93 797 00 01 | santjaume.restaurant@gmail.com
**DIRECCIÓ:** Joan Comas | **CUINA:** Concepción Montasell

## ROSTIT DE PORC AMB MOSTASSA

**INGREDIENTS:**
1 kg de cap de llom, 5 cebes, 5 pastanagues, 1 l de brou de carn o aigua, 1 llesca de pa sec, oli i sal, 100 cl de mostassa.

**ELABORACIÓ**
Salem el tros de cap de llom i el rostim al forn amb les cebes i la pastanaga tallada a juliana i l'oli durant una hora a 150º.
A mitja cocció, hi afegim 0,5 l de brou o aigua.
Acabada la cocció, retirem la carn. Triturem les cebes i les pastanagues amb la llesca de pa, la mostassa i la resta de brou. Tallem la carn, ho barregem tot i ho posem al foc durant 10 minuts.

## TALLARINES AMB SALSA DE MARISC

**INGREDIENTS:**
Un paquet de pasta fresca (tallarines), 200 g de cap de llagostí, gamba i cranc, 150 g de puré de tomàquet, 30 g de farina, 200 cl de crema de llet, 250 g de cua de gambes, all, julivert, oli i mantega.

**ELABORACIÓ**
Bullim la pasta fresca amb aigua, oli i sal durant 8 minuts. L'escorrem i la reservem.
Per fer la salsa sofregim els caps del marisc amb all i julivert. Hi afegim el puré de tomàquet. Ho flamegem amb el conyac i hi aboquem l'aigua. Un cop reduït, ho passem pel colador xinès.
Coem les cues de gambes amb mantega, all i julivert. Hi afegim la reducció de la salsa i hi aboquem la crema de llet i la farina desfeta. Fem arrencar el bull perquè espessi i quan sigui espès, ho barregem tot.



# RESTAURANT SANT MIQUEL

Plaça de l'Església 12, 08188 Vallromanes
T 93 572 90 29 | www.stmiquel.cat | restaurant@stmiquel.cat
**DIRECCIÓ:** Josep Mª S. Rabassa | **CUINA:** Margarita Puig

SANT MIQUEL
RESTAURANT

## PASTÍS DE BOLETS AMB SALSA DE TÒFONA

**INGREDIENTS:**
- 150 g de bolets variats, 8 ous, 1/2 litre de crema de llet, sal, pebre i mantega.
- Per a la salsa: 1/4 de litre de brou, 1 cullerada de *Maizena* i 1 tòfona

**ELABORACIÓ**
Posem al foc la crema de llet i quan arrenqui el bull abaixem el foc i la deixem coure uns minuts. La traiem del foc, la salem i la barregem amb els bolets prèviament cuits. Ho triturem tot bé, afegim els ous i verifiquem el punt de sal. Untem amb mantega motlles individuals o bé de *plum-cake*, i els omplim amb la crema amb bolets. Els posem al bany maria dins d'una safata de forn. Escalfem el forn a 180 graus i ho deixem coure una hora aproximadament.
Posem en un cassó la mantega i la *Maizena*. Remenem bé, sense que es dauri, i hi aboquem el brou. Sense parar de remenar, ho deixem coure uns minuts, salpebrem, hi afegim la tòfona i ho triturem.

## ARRÒS D'ESCOPINYES

**INGREDIENTS:**
500 g d'escopinyes, 240 g d'arròs carneroli (gra llarg), 100 g de formatge parmesà ratllat, fumet i sofregit.

**ELABORACIÓ**
Tallem l'all i la ceba ben petita, ho sofregim amb una mica d'oli i hi aboquem l'arròs. Ho deixarem sofregir tot un o dos minuts. Seguidament hi anirem abocant el brou de peix ben calent, primer amb el foc fort. Quan l'hagi absorbit, tornem a abocar-hi més brou però abaixem la força del foc. Ho remenem i hi posem més brou a mesura que l'arròs absorbeixi el caldo.
El temps de cocció és de 18 minuts.

MAS DE SANT LLEÍ

# RESTAURANT MAS DE SANT LLEÍ

Camí de Casa Alta – ctra. de Granollers al Masnou, km 10,5, 08410 Vilanova del Vallès
T 93 845 88 22 | www.masdesantllei.com | masdesantllei@masdesantllei.com
**DIRECCIÓ:** Evarist Viana | **CUINA:** Daniel Boguñà

## MARISCADA DEL MAS AL VI BLANC MARFIL

**INGREDIENTS (PER A 10 PERSONES):**
300 g sipions, 300 g calamarsons, 30 cloïsses, 20 musclos, 300 g cues de gamba, ½ l de brou de peix, cibulet, julivert, 25 cl vi blanc Marfil, sal, pebre i farina.

**ELABORACIÓ**
Escaldem lleugerament tots els cefalòpodes, els refredem amb aigua i gel, els escorrem i els reservem.
Fem una salsa, reduint el vi blanc durant uns cinc minuts. Hi afegim el brou de peix i el fem bullir uns minuts. A continuació, hi afegim el julivert i el cibulet picats i salpebrem.
En un cassó hi posem un rajolí d'oli i dos cullerades de farina, i tot seguit hi afegim el brou fins que arrenqui a bullir i comprovem la textura.
En una paella saltem les gambes, després els cefalòpodes i finalment les cloïsses.
Ho posem tot en un plat de forma ordenada i original. Per últim hi posem una mica de salsa per sobre i una mica més de cibulet i julivert picat.

## *CUBIK BURGUER* AMB NYOQUIS AL ROMANÍ, XICS DE IUCA I VI NEGRE D'ALELLA

**INGREDIENTS (PER A 10 PERSONES):**
2 kg de carn picada de vedella, 600 g de nyoquis, dues branquetes de romaní fresc, oli d'oliva, 200 g de iuca, sal, pebre negre, 500 g de sucre, 8 g de mantega i 1 l de vi negre d'Alella.

**ELABORACIÓ**
Salpebrem la carn i fem uns cubs al més quadrats possible.
Escaldem els gnocchi lleugerament. Fem un oli de romaní i el reservem.
Tallem la iuca molt prima i la fregim amb oli fins que rossegi, la traiem i l'escorrem en paper absorbent.
Reduïm el vi amb la mantega, el sucre, la sal i el pebre fins a aconseguir la textura desitjada.
Rostim la carn pel quatre costats, saltem els nyoquis amb l'oli de romaní, ho salpebrem i hi posem per sobre la salsa feta amb la reducció de vi negre. Ho acompanyem tot amb els xics de iuca.



# RESTAURANT CAN JONC EVENTS

can jonc restaurant

Ctra. del Masnou a Granollers, km 4,1, 08328 Alella
T 665 107 475 / 670 755 080 | www.canjonc.com | info@canjonc.com
**DIRECCIÓ:** Antonio del Rosario i Sònia Baró | **CUINA:** Juan Álvarez Gevelin

## CREPS D'ESPINACS AL ROCAFORT

**INGREDIENTS (PER A 4 PERSONES):**
- Per als creps: ½ l de llet, 200 g de farina, 50 g de mantega, 3 ous, 200 g d'espinacs bullits, sal, sucre i nou moscada.
- Per a la salsa rocafort: 100 g de rocafort, 50 g de mantega, 50 ml de brandi i 300 ml de nata.

**ELABORACIÓ**
Elaborem la crep posant tots els ingredients al got de batre i passant-los per la batedora. Desfem una mica de mantega a la paella i hi anem fent les creps. Les reservem.
Per a la salsa, desfem la mantega, hi afegim el brandi i ho flamegem. A continuació hi incorporem la nata i el rocafort i ho barregem tot, amb el foc lent i sense deixar de batre-ho. Presentem el plat amb la crep amb la forma de vano i amb la salsa per sobre, molt calenta.

## ARRÒS CALDÓS AMB MARISC

**INGREDIENTS (PER A 4 PERSONES):**
200 g d'arròs bomba, 1 l de brou vermell de peix i marisc, 8 musclos, 8 cloïsses, 150 g de sípia, 8 llagostins o gambes, 1 ceba, 1 pebrot verd, 10 avellanes, 2 tomàquets madurs, 2 alls, sal, pebre i oli.

**ELABORACIÓ**
Tallem la ceba, el pebrot, els alls i els tomàquets i els posem a sofregir amb la picada de fruita seca, a foc lent i fins que quedin caramel·litzats. Després hi afegim la sípia i la deixem coure 10 minuts.
A continuació hi tirem l'arròs amb el marisc, ho cobrim tot amb el brou i ho deixem coure durant 20 minuts, removent-ho cada 5 minuts.

# RESTAURANT CUINALELLA

Rambla d'Àngel Guimerà 16, 08328 Alella | T 93 540 94 22
**DIRECCIÓ:** Àngel Rodríguez | **CUINA:** Àngel Rodríguez

## COCA DE SARDINES AMB MELMELADA DE TOMÀQUETS

**INGREDIENTS (PER A 4 PERSONES):**
16 sardines, pasta brisa, vinagre de Mòdena, suc de llimona, sucre, una cullerada de mel, 110 g de tomàquet.

**ELABORACIÓ**
Posem els tomàquets uns 25 segons en aigua bullent. 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 preparar la base, tallem la pasta brisa en rectangles petits, de 5 x 8 cm aproximadament. Amb el forn prèviament escalfat, 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 tallem a filets i les deixem macerar en aigua i vinagre durant una hora. Per 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·locant 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.

## PÈSOLS A LA FRANCESA

**INGREDIENTS (PER A 4 PERSONES):**
Pèsols, botifarra negra, un ramet de menta, ceba, mantega, cansalada fumada (bacó) tallada a tires, brou d'au, sal i pebre.

**ELABORACIÓ**
Fonem a la cassola una nou de mantega sense que es cremi. Hi afegim la cansalada tallada a tires, l'enrossim, hi posem la ceba tallada a dauets i deixem que s'hi ofegui. Hi afegim el ramet de menta, els pèsols i el brou d'au, la quantitat justa perquè quedin ofegats.
Quan gairebé estiguin cuits, incorporem els talls de botifarra negra, deixant que es desfaci una mica. Rectifiquem de sal, si cal, i ho servim.



# RESTAURANT LA FERRERIA

Buenos Aires 22, El Masnou 08320
T 93 555 85 99 | reservas.laferreriacm@gmail.com
**CUINA:** Chus Cárdenas Cuerda

## CUIXES DE POLLASTRES DE CORRAL FARCIDES DE CEPS I ROSSINYOLS SOBRE CREMA DE FOIE

**INGREDIENTS (PER A 4 PERSONES):**
4 cuixes de pollastre de corral desossats, 2 cebes, 1 llesca de pa de pagès, 50 ml de brandi, 250 ml nata 35%, 250 ml brou d'au, 20 g pebre rosa, 50 ml oli d'oliva, 100 g ceps, 100 g rossinyol i 200 g de foie.

**ELABORACIÓ**
Netegem els ceps i els rossinyols. Els trossegem i saltem amb una ceba prèviament trossejada i ho reservem.
Salpebrem el pollastre i el farcim amb els bolets, el tanquem i lliguem amb una corda o malla. Els traiem i els deixem escórrer. En una olla els posem a bullir 40 minuts amb el brou d'au. En el mateix oli fregim la llesca de pa fins que estigui ben torrada. Traiem les cuixes i reservem el brou.
En una altra paella posem a la ceba restant, quan estigui daurada hi afegim el foie, el pebre rosa i el brandi i ho deixem reduir. Hi afegim el brou, la nata i el pa torrat i ho deixem reduir a la meitat. Turbinem i ho afegim al pollastre quan bulli, el retirem i el servim.

## TIMBAL DE MARISCS I FRUITES DEL MARESME

**INGREDIENTS (PER A 4 PERSONES):**
- Per al semifred: 4 carpaccios de pinya (8x15 cms aprox.), ¼ de nata, ¼ de salsa rosa, 100 ml de brandi, 200 g de formatge fresc, 2 fulles de gelatina.
- Per al farcit: 100 g de musclos nets, 100 g de gambes netes, 100 g de llagostins, 100 g de llamàntols, 100 ml coulis de maduixa, 100 ml coulis de tomàquet de penjar, 2 fulles de gelatina, 50 ml d'oli d'oliva, 20 ml de vinagre de poma i 1 llima.

**ELABORACIÓ**
- Farcit: netegem el marisc, l'amanim amb l'oli d'oliva, vinagre i suc de llima i ho reservem. Amb el coulis de les fruites del Maresme fem una gelatina posant el líquid a bullir i afegint-hi, en calent, les fulles de gelatina prèviament remullades. Deixem refredar la gelatina, la tallem en daus i els afegim al marisc.
- Semifred: deixem atemperar el formatge, el barregem amb la salsa rosa i ho reservem. Escalfem el brandi, hi afegim les fulles de gelatina prèviament en remull, i ho afegim a la barreja reservada. Muntem la nata i la barregem amb cura que no baixi, i hi afegim el marisc. Folrem uns motlles cilíndrics amb el carpaccio de pinya i els emplenem amb el semifred de marisc. Deixem refredar a la nevera dues hores com a mínim i emplatem.

BAR-RESTAURANT
VIÑALLONGA

# RESTAURANT VIÑALLONGA

Rambla d'Àngel Guimerà 28, 08328 Alella | T 93 555 13 37
**DIRECCIÓ:** Josep Viñallonga | **CUINA:** Mariana Valero

## AMANIDA DE FORMATGE DE CABRA

**INGREDIENTS:**
4 talls de formatge de cabra, enciams variats, nous, ametlles picades, cirerols (tomàquet cherry), salsa de mel i vinagre de Mòdena.

**ELABORACIÓ**
Barregem els enciams, les nous i l'ametlla picada. Hi afegim un tall de formatge de cabra amb sucre per sobre i la caramel·litzem amb un cremador de cuina.
Tallem els tomàquets per la meitat i els col·loquem al voltant, amanint-ho tot amb la salsa de mel.

## ROLLETS DE POLLASTRE FARCITS DE PRUNES I PINYONS

**INGREDIENTS:**
4 cuixes de pollastre, 12 prunes, 100 g de pinyons, tomàquet, ceba, llorer i vi blanc.

**ELABORACIÓ**
Desossem les cuixes de pollastre. Les farcim amb les prunes i els pinyons, les enrotllem ficant-les dins d'una malla.
Posem els rotllets de pollastre en una safata amb el llorer, la ceba, el tomàquet i una mica de vi blanc.
Ho posem al forn i ho deixem fins que sigui rosset.





# RESTAURANT LA MAGRANA

Santa Madrona 6, 08328 Alella | T 93 555 69 70
**DIRECCIÓ:** Josep Maria Rovira | **CUINA:** Manoli Valero

## 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.

## CALAMARS A LA ROMANA

**INGREDIENTS (PER A 4 PERSONES):**
4 calamars mitjans, farina, 1 ou, sal i 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.

Masia Can Cabús

# RESTAURANT MASIA CAN CABÚS

Sant Josep de Calassanç 10 (Crta. del Masnou a Granollers), 08328 Alella
T 93 540 77 73 | www.cancabus.es | info@cancabus.es
**DIRECCIÓ:** Maite León | **CUINA:** Maite León

## FIDEUÀ DE CEPS

**INGREDIENTS (PER A 4 PERSONES):**
1,5 l de fumet de peix, ceba, all, 250 g de sípia trossejada, 150 g de cues de gambes, 400 g de fideus número 2, sal, oli , 2 cullerades de romesco i ceps.

**ELABORACIÓ**
Col·loquem la paella al foc amb una mica d'oli, rossegem els fideus fins que agafin un to daurat i els reservem. Tornem a col·locar la paella al foc amb més oli i la ceba en fred. Quan estigui daurada posem l'all i la sípia.
Transcorreguts 10 o 15 minuts, sofregim els ceps trossejats i les 2 cullerades de salsa romesco. Seguidament hi afegim els fideus, el fumet calent i les gambes. Apugem el foc inicialment perquè arrenqui el bull i el reduïm passats 10 minuts.

## CARBASSONS D'ALELLA FARCITS

**INGREDIENTS (PER A 4 PERSONES):**
4 carbassons d'Alella, 1 ceba, 2 pastanagues, oli, sal, nou moscada, llet, mozarella, carn picada de porc.

**ELABORACIÓ**
Rentem els carbassons i els pelem a "ratlles". Els tallem en tres trongquets. Buidem amb una cullera un dels costats, sense que arribi a foradar-se. Posem els carbassons amb una olla vapor i els deixem coure uns minuts.
En una paella sofregim la ceba, la pastanaga, l'all i el carbassó que hem buidat. Seguidament, hi afegim la carn picada, prèviament salpebrada, una mica de nou moscada i una mica de llet.
Amb una cullera farcim els carbassons i els posem a sobre una mica de mozarella. Els gratinem al forn fins que estiguin daurats.



# RESTAURANT CAN JONC EVENTS

can jonc
restaurant

Ctra. del Masnou a Granollers, km 4,1, 08328 Alella
T 665 107 475 / 670 755 080 | www.canjonc.com | info@canjonc.com
**DIRECCIÓ:** Antonio del Rosario i Sònia Baró | **CUINA:** Juan Álvarez Gevelin

## BROQUETA DE TATAQUI DE TONYINA MARINADA AMB VERDURETES DE TEMPORADA

**INGREDIENTS (PER A 4 PERSONES):**
Tonyina fresca, soja, sal, pebre, ceba, pebrot i oli

**ELABORACIÓ**
Tallem a daus la tonyina i la macerem amb la soja, l'oli, la sal i el pebre durant 30 segons, després la deixem escórrer.
A continuació coem al punt les verdures tallades a daus i les salpebrem.
Per acabar fem una broqueta tot combinant un tall de cadascun dels ingredients.

## HAMBURGUESA DE FILET DE VEDELLA AMB BOLETS I CEBA CONFITADA DAMUNT DE LLIT DE PA D'ESPÈCIES

**INGREDIENTS (PER A 4 PERSONES):**
Filet de vedella, bolets de temporada, sal, pebre, oli, ceba i panet d'espècies

**ELABORACIÓ**
Piquem la carn del filet i la salpebrem. Tallem els bolets, els passem per la paella amb un rajolí d'oli i els reservem. Tallem la ceba i la confitem a la paella.
Un cop tinguem els ingredients a punt fem la mescla i procedim a donar forma a l'hamburguesa.
La posem al forn de 5 a 10 minuts, segons el punt de la carn que ens agradi.
Preparem el panet amb una base de ceba i hi posem a damunt la carn.

# RESTAURANT CELLER MARFIL

Rambla Àngel Guimerà 62, 08328 Alella
T 93 540 46 61 / 93 540 38 42 | www.alellavinicola.com | comercial@alellavinicola.com
**DIRECCIÓ:** Samuel Garcia | **CUINA:** Farid Ouada / Òscar Gómez

## TORRADETA DE TATAKI DE TONYINA AMB *CONCASSÉE* DEL CELLER

**INGREDIENTS (PER A 4 PERSONES):**
400 g de tonyina, tomàquet, alfàbrega, sal, pebre i torradetes.

**ELABORACIÓ**
Marquem la tonyina pels quatre costats amb sèsam, deixant el centre sense fer. Escaldem els tomàquets, els pelem, fem daus i els saltem amb alfàbrega, sal i pebre.
Fem la salsa amb mostassa de Dijon, mel i soja a parts iguals.

## *TORNÉ* DE GALTA DE PORC AMB *TIAN* DE PATATA I PERNIL DE GLA

**INGREDIENTS (PER A 4 PERSONES):**
4 galtes de porc, llard, verduretes, patates, pernil de gla i vi Marfil negre criança.

**ELABORACIÓ**
Fem les galtes amb llard durant 9 hores a 100ºC. Una vegada estiguin confitades, separem la carn dels ossos i formem un cilindre.
Per preparar la salsa courem les verduretes amb els ossos i el vi Marfil Negre Criança durant 3 hores.
Tallem les patates a làmines fines, hi afegim el pernil ibèric i ho posem al forn durant 1 hora i mitja, formant un timbal.



# RESTAURANT L'AVI MINGO

Lola Anglada, 28 | 08391 Tiana
T 93 395 22 06 | www.avimingo.com | giacopa@hotmail.es
**DIRECCIÓ:** Jaume Parodi | **CUINA:** Paquita del Olmo

## CALAMAR DE POTERA A LA ROMANA

**INGREDIENTS:**
500 g de calamar de potera, 200 g de farina de forner, 500 cl d'aigua, 500 cl de gasosa, sal i oli d'oliva verge.

**ELABORACIÓ**
Tallem el calamar, l'enfarinem i el reservem. En un bol hi posem l'aigua i la gasosa, i hi afegim la farina, de mica en mica, fins a espessir. Ho salem al gust. Seguidament, barregem el calamar amb la pasta ja feta i el fregim amb l'oli d'oliva verge prèviament escalfa

## CASSOLETA DE MORRO I ORELLA AMB MONGETES DEL GANXET

**INGREDIENTS:**
200 g de mongetes del ganxet, 2 cebes de Figueres, 4 tomàquets madurs, 3 grans d'alls, julivert, 2 fulles de llorer, 1/4 d'orella de porc, 100 g de cansalada de la papada, 200 g de morro, vi blanc DO Alella, aigua, sal i pebre.

**ELABORACIÓ**
En una cassola hi posem un bon raig d'oli d'oliva verge amb el llorer, l'all i la ceba ratllada. Quan la ceba estigui daurada hi posem un got de vi blanc DO Alella i un cop evaporat, hi afegim els tomàquets ratllats amb una cullerada d'all i julivert picats. Finalment hi posem les mongetes del ganxet, l'orella, la cansalada i el morro prèviament cuits. Per acabar, ho cobrim d'aigua, ho deixem bullir durant 30 minuts i salpebrem al gust.

# RESTAURANT LA NAU D'ALELLA

Riera Principal 58-60, 08328 Alella
T 93 555 23 18 | www.lanaualella.com | lanaualella@lanaualella.com
**DIRECCIÓ:** Xavier Galbany | **CUINA:** Mimi Rosa

## TIMBAL DE VERDURETES

**INGREDIENTS (PER A 4 PERSONES):**
Carbassó, albergínia, ceba, xampinyons, formatge edam, formatge de cabra, mel, oli, sal i orenga.

**ELABORACIÓ**
Fregim les verduretes tallades petites i per separat. Les col·loquem dins un motllo alternant el formatge tallat fi.
Posem un tros de formatge de cabra a sobre i ho gratinem.
Hi afegim una miqueta de mel i un polsim d'orenga, i ja el podem servir.

## CANELONS DE BOLETS AMB CONFIC D'ÀNEC I FOIE

**INGREDIENTS (PER A 4 PERSONES):**
Bolets variats, confit d'ànec, foie *semicuit*, pasta per canelons, llet, all, sal, pebre, farina i mantega.

**ELABORACIÓ**
Pelem i daurem els alls i saltem els bolets. Els tallem petits, hi afegim el confit esmicolat i el foie ratllat. Ho emboliquem tot amb la pasta de canelons.
Fem una beixamel i hi afegim bolets ben trinxats. Col·loquem els canelons en una safata, els cobrim amb beixamel i els gratinem.



# RESTAURANT CAN ROCA

CAN ROCA
"la nostra especialitat és la qualitat"

Can Roca s/n, 08391 Tiana
T 93 395 07 47 | www.restaurantcanroca.com | rcanrocatiana@gmail.com
**DIRECCIÓ:** Esther Sicras i Jordi Sicras | **CUINA:** Esther Sicras

## TIMBAL D'ESCALIVADA, ANXOVES I CEBA CARAMELITZADA, AMANIDA AMB OLIVADA

**INGREDIENTS (PER A 4 PERSONES):**
Massa de full, 4 cebes, 2 pebrots vermells, 2 albergínies, anxoves, oli d'oliva, sal i un polsim de sucre.

**ELABORACIÓ**
Fem la base de full i la deixem a part.
En una paella posem la ceba tallada, hi tirem un polsim de sucre i de sal i ho fregim a foc molt suau durant una hora, aproximadament.
Mentrestant, coem els pebrots i les albergínies a foc ben viu. Els pelem i els deixem macerar amb oli d'oliva i sal.
Per muntar el plat, posem sobre la base de full, la ceba, l'escalivada i les anxoves i ho amanim amb olivada.

## FRICANDÓ DE VEDELLA AMB MOIXERNONS I ROVELLONS

**INGREDIENTS (PER A 4 PERSONES):**
400 g de gerret de vedella, un tomàquet madur, un cabeça d'alls, un gotet de vi ranci, 12 cebetes del platillo, farina, oli d'oliva, sal, llorer i aigua.

**ELABORACIÓ**
Salem i enfarinem la vedella i la fregim amb l'oli d'oliva. Quan la carn ja és rosseta, la retirem del foc.
En el mateix oli, saltem les cebetes del platillo i hi afegim una cullerada petita de farina. Ho deixem enrossir i quan està al punt, ho flamegem amb vi ranci.
Seguidament, posem en una mateixa cassola la vedella, l'oli d'oliva amb les cebetes del platillo, el cabeça d'alls, el tomàquet madur, la fulla de llorer, els moixernons escaldats i els rovellons.
Ho cobrim tot amb aigua i hi afegim un polsim de sal. Finalment, ho deixem coure una hora i mitja a foc lent i estarà llest per servir.

# RESTAURANT ORFILA

Roger de Flor 43, 08320 El Masnou
T 93 555 01 88 | www.restauranteorfila.es | info@restauranteorfila.es
**DIRECCIÓ:** Xavier Orfila | **CUINA:** Xavier Orfila

## COCA DE *ROSBIF* AMB ALBERGÍNIA FUMADA, RUCA I PARMESÀ

**INGREDIENTS:**
200 g de llom de bou, 100 g de massa de pa, una albergínia, tomàquet, 25 g de ruca, una cunya petita de parmesà *reggiano*, herbes aromàtiques, oli d'oliva verge extra, mostassa antiga, llimona i sal Maldon.

**ELABORACIÓ**
Estenem la massa de pa a fi i efecte de fornejar-la en rectangles de 12 x 6 o 14 x 7 cm, aproximadament.
Escalivem l'albergínia a foc viu, la pelem i la reservem amb una mica d'oli d'oliva. Salpebrem el llom sencer de bou amb les herbes. Ho lliguem i ho posem al forn a uns 200º perquè es mantingui el centre poc fet. Quan hagi perdut temperatura, tallem la carn ben prima per muntar la coca.
A part, elaborem una vinagreta barrejant el suc de la carn, suc de llimona, herbes aromàtiques, mostassa i oli d'oliva.
Seguidament, muntem la coca, col·locant primer el tomàquet i després l'albergínia, el *rosbif*, el parmesà, la ruca, la vinagreta i per últim una mica de sal Maldon.

## BOMBES CREMOSES DE GORGONZOLA I BOLETS AMB COMPOTA DE TOMÀQUET

**INGREDIENTS:**
½ l llet sencera, 1 ceba tendra mitjana, 120 g de farina, 100 g mantega, 80 g gorgonzola, 120 g de bolets de temporada, sal, pebre, nou moscada, ou i pa ratllat. Tomàquet i sucre.

**ELABORACIÓ**
Desfem la mantega en una cassola prou còmoda per elaborar la massa. En una altra olla escalfem la llet fins al seu punt d'ebullició. Enrossim la ceba ben picada amb la mantega desfeta i hi afegim els bolets tallats ben petits. Ho deixem coure uns minuts evitant que es torri. Desfem el formatge amb la llet calenta i l'aboquem sobre la barreja de la farina per treballar-la a foc lent perquè quedi el resultat d'una massa fina i brillant. Ho rectifiquem de sal, pebre i nou moscada. Amb la massa freda fem boles d'uns 50 g i les passem per la farina, l'ou i finalment el pa rallat. Les fregim just al moment de servir-les. Per fer la compota, pelem i trossegem ben petits els tomàquets i els coem al foc amb sucre fins a aconseguir la dolçor desitjada.



# RESTAURANT LES TERRASSES

Av. Sant Mateu 5-9, 08328 Alella
T 39 540 78 57 | www.hotelportadalella.es | info@hotelportadalella.com
**DIRECCIÓ:** Brice Lacoume | **CUINA:** Brice Lacoume

## CROQUETES DE CONFIT D'ÀNEC, CEPS I FOIE

**INGREDIENTS (PER A 4 PERSONES):**
120 g de farina, 120 g de mantega, 1 l de llet, 100 g de foie cru, 100 g de confit d'ànec i 100 g de ceps, oli per fregir, sal i pebre.

**ELABORACIÓ**
Posem la mantega en un paella. Hi afegim la farina, i a poc a poc hi anem afegint la llet. Quan comenci a bullir afluixem el foc i ho deixem coure 10 minuts incorporant-hi el foie tallat a daus.
Un cop tinguem la massa feta la deixem refredar, hi donem forma de croqueta i hi posem al mig un tros de confit i els ceps que prèviament haurem saltat.
Arrebossem la croqueta amb ou batut i pa ratllat i la fregim en oli abundant molt calent.

## MINI HAMBURGUESES DE PEIX AMB SALSA ROMESCO

**INGREDIENTS (PER A 4 PERSONES):**
- 100 g de lluç, 50 g de rapa, 50 g de gambes pelades, 50 g de musclos, 100 g de sèpia, 50 g de pebrots, 50 g de pastanaga, 50 g ceba, 1 ou i pa d'oliva ratllat
- Per a la salsa romesco: Fruits secs, nyores, all, tomàquet, pa sec, pebrot vermell, oli d'oliva i vinagre de Xerès.

**ELABORACIÓ**
Tallem tots els ingredients a daus, ho sofregim tot en una paella i ho deixem refredar. Fem la forma d'hamburguesa i l'arrebossem amb l'ou i el pa d'oliva ratllat. A continuació la passem per la paella fins que quedi daurada pels dos costats.
Per fer la salsa romesco, barregem tots els ingredients. Emplatem l'hamburguesa ben calenta amb la salsa escalfada.

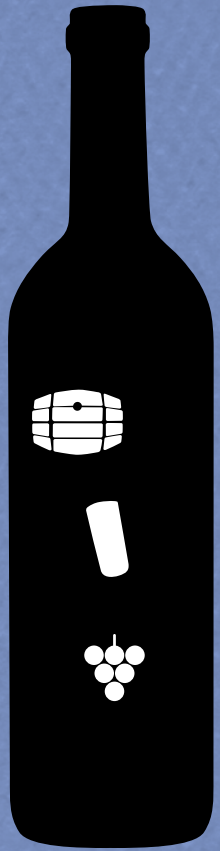
# PASTISSOS I CAFÈ

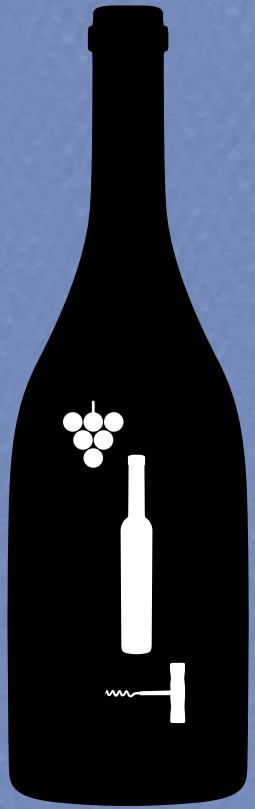
Es podrà degustar tot tipus de pastissos; de fruita, de xocolata, de pasta de full...

**PASTISSERIA JOANS**
Padilla, 240 baixos, 08013 Barcelona
T 649 869 963 | joans.pans2011@gmail.com

**ROVIRA CAFÈS**
Sant Sebastià 16, 08480 L'Ametlla del Vallès
T 93 843 09 29 | rc@roviracafes.com

DIVENDRES 7, DISSABTE 8 I DIUMENGE 9
DE 20 A 23 H





AJUNTAMENT D'ALELLA

www.alella.cat