39ª

FESTA DE LA VEREMA D'ALELLA

6, 7 i 8
de setembre
2013

Alella
talent i vinyes

FESTA DE LA VEREMA

PROGRAMA

Dijous 5 de setembre

18.30 h Tallada de raïm a la vinya de Can Magarola i berenar infantil
Lliurament de diplomes a les dames d'honor, hereus i pubilla

INSCRIPCIONS: Oficina de Turisme del 28 d'agost al 4 de setembre de 10 a 14.30 h i de 15.30 a 17.30 h i diumenge de 10 a 14.30 h

LLOC DE TROBADA: La vinya testimonial de Can Magarola (+ pàg. 13)

20.30 h Inauguració de l'exposició "Collita pròpia", un projecte de Pi Piquer

LLOC: Can Manyé (+ pàg. 14)

Divendres 6 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 l'actor Joan Pera

Proclamació de la pubilla del 2013

Trepitjada del raïm pels hereus i dames d'honor, amb acompanyament dels Timbalers del Most

Benedicció del primer most

Lectura del veredicte del Concurs d'aparadors i sorteig d'obsequis de la paraula secreta

Presentació del 39è Porró de la col·lecció del Casal d'Alella

LLOC: Plaça de l'Ajuntament

20 a 23 h Mostra Gastronòmica
Degustacions de vins de la DO Alella, caves de la zona i especialitats gastronòmiques

Venda del 39è Porró de la col·lecció del Casal d'Alella

LLOC: Hort de la Rectoria, la Porxada i Plaça de l'Ajuntament (+ 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 i Riera Fosca
Final amb castell de focs a la Riera Principal, davant de la plaça d'Antoni Pujadas

24 h Ball amb l'Orquestra Titanium

LLOC: Plaça d'Antoni Pujadas

Dissabte 7 de setembre

9 a 23 h Fira d'artesans

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

9.30 h Visita al celler Parxet

10 h Visita al celler Joaquim Batlle

10 h Ruta guiada Les masies del vi a la DO Alella

10.30 h Visita al celler Alella Vinícola (en anglès)

11 h Visita al celler Bouquet d'Alella

INSCRIPCIONS: Oficina de Turisme del 28 d'agost al 5 de setembre de 10 a 14.30 h i de 15.30 a 17.30 h; diumenge de 10 a 14.30 h

PREU: 8 euros
PLACES LIMITADES
LLOC DE TROBADA: Oficina de Turisme (+ pàg. 15 i 16)

10 a 14 h Banc de sang

LLOC: parada de bus de Can Lleonart

A partir de les 10 h Tapes + Vi
Vine a tastar la selecció de tapes pensades especialment per degustar amb una copa de vi DO Alella (+ pàg. 34 i 35)

11 a 14 h Activitat infantil
Inflables per a tots els infants

LLOC: Plaça d'Antoni Pujadas

18 h Sardanes amb la cobla La Principal Llobregat
Trobada de colles veteranes

LLOC: Plaça d'Antoni Pujadas

18 h Presentació dels vins DO Alella
A càrrec dels enòlegs dels cellers 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: Oficina de Turisme del 28 d'agost al 5 de setembre de 10 a 14.30 h i de 15.30 a 17.30 h; diumenge 10 de a 14.30 h i divendres 6 de setembre de 9 a 20 h

PREU: 11 euros
PLACES LIMITADES
LLOC: Can Lleonart (+ pàg. 22)

20 a 23 h Mostra Gastronòmica
Degustacions de vins de la DO Alella, caves de la zona i especialitats gastronòmiques

Venda del 39è Porró de la col·lecció del Casal d'Alella

LLOC: Hort de la Rectoria, la Porxada i Plaça de l'Ajuntament (+ pàg. 39)

22.30 h Tast de vins Jove
Tast de vins 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 Swing Latino

LLOC: Plaça d'Antoni Pujadas

Diumenge 8 de setembre

8 h Despertada amb els Trabucaires del Vi d'Alella
Acompanyats amb una representació de diferents comparses de Moros i Cristians de El Campello (Alacant)

LLOC: Sortida de davant de l'Escola Fabra (Av. del Bosquet), Maria Auxiliadora, Ferran Fabra, plaça dels Germans Lleonart, passeig dels Germans Aymar i Puig, Ribas, Riera Coma Fosca, Quatre Torres, Eduard Serra i Güell, Santa Eulàlia, Torrent Vallbona, Empedrat del Marxant i Plaça de l'Ajuntament

9 h Botifarrada popular

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

9.30 h Visita als cellers Can Roda i Serralada de Marina

10 h Visita al celler Roura

10.30 h Visita al celler Alella Vinícola

11 h Visita guiada al celler Alta Alella
INSCRIPCIONS: Oficina de Turisme del 28 d'agost al 5 de setembre, de 10 a 14.30 h i de 15.30 a 17.30 h; diumenge de 10 a 14 h

PREU: 8 euros
PLACES LIMITADES
LLOC DE TROBADA: Oficina de Turisme (+ pàg. 15 i 16)

10 h Plantada de Gegants
22a Trobada de colles geganteres
Amb la participació dels gegants d'Alella, d'Almoster, d'Arenys de Mar, del Barri de l'Havana de Mataró, de Blanes, del Masnou, dels Salencaires, de l'Escola Bergantí, de Premià de Dalt, de Sant Andreu de Palomar, de Sant Boi de Llobregat, de Santa Coloma de Gramanet, de Teià, de Tuïr i de la Colla de Bastoners del Masnou

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

A partir de les 10 h Tapes + Vi
Vine a tastar la selecció de tapes pensades especialment per degustar amb una copa de vi DO Alella (+ pàg. 34 i 35)

10.30 h Tallada de raïm per a adults

INSCRIPCIONS: Oficina de Turisme del 28 d'agost al 5 de setembre de 10 a 14.30 h i de 15.30 a 17.30 h; diumenge de 10 a 14 h

PREU: 8 euros
PLACES LIMITADES
LLOC: Vinya testimonial de Can Magarola (+ pàg. 59)

12 h Cercavila de la Colla de Gegants, Capgrossos, Grallers i Timbalers d'Alella

RECORREGUT: Passeig Sant Josep de Calassanç, Les Heures, Torrent Vallbona, Santa Eulàlia, Balmes, plaça de l'Església, Rector Desplà, Plaça de l'Ajuntament, Empedrat del Marxant, rambla d'Àngel Guimerà (per la calçada), plaça dels Germans Lleonart, Riera Principal i plaça d'Antoni Pujadas

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 Lleonart

18 h Ruta guiada a les vinyes de la Vall de Rials

INSCRIPCIONS: Oficina de Turisme del 28 d'agost al 5 de setembre de 10 a 14.30 h i de 15.30 a 17.30 h; diumenge de 10 a 14.30 h

PREU: 8 euros
PLACES LIMITADES
LLOC DE TROBADA: Oficina de Turisme (+ pàg. 16)

20 a 23 h Mostra Gastronòmica
Degustacions de vins de la DO Alella, caves de la zona i especialitats gastronòmiques

Venda del 39è Porró de la col·lecció del Casal d'Alella

LLOC: Hort de la Rectoria, la Porxada i Plaça de l'Ajuntament (+ pàg. 39)

22 h Havaneres amb el grup Port Bo
Rom cremat preparat per Quico Lluch

LLOC: Parc Gaudí

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
T 93 555 23 39 · www.alella.cat ·

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

Can Manyé espai d'art i creació
T 93 540 87 23

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

Espai Jove (antigues Escoles Fabra)
T 93 540 72 45 · www.alellajove.cat

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, antigues Escoles Fabra, Can Manyé, Can Magarola i Parc Gaudí

Oficina de Turisme
Riera Fosca, 2

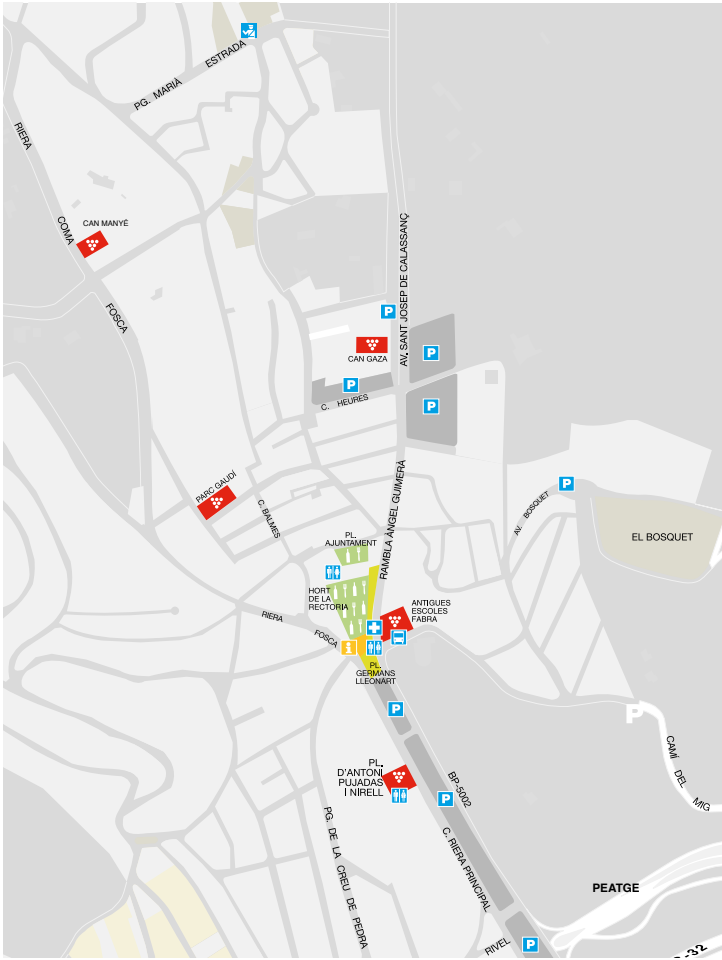
Ambulància
Rambla Àngel Guimerà

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



Coses noves

Tallada de raïm per a adults

Diumenge 8 de setembre a les 10.30 h

Us animem a aprendre com es talla el raïm i quins són els primer passos de l'elaboració artesana del vi, amb les explicacions del pagès vinyataire Rafael Barnadas. Us esperem a la porta de la vinya testimonial de Can Magarola.
L'activitat té una durada aproximada de 1,5 hores. Us recomanem portar calçat còmode, barret i aigua. Cal portar tisores i un cistell per a la recollida.

INSCRIPCIONS: A l'Oficina de Turisme del 28 d'agost al 5 de setembre de 10 a 14.30 i de 15.30 a 17.30 h (diumenge només al matí)
PLACES LIMITADES: Activitat adreçada a majors de 18 anys
PUNT DE TROBADA: Vinya testimonial de Can Magarola
PREU: 8 euros

Premi popular al concurs d'aparadors

El concurs d'aparadors estrena un nou premi popular que decidiran els ciutadans i les ciutadanes a través del seu vot. Les persones que vulguin votar al millor aparador, hauran de participar primer al joc de la paraula secreta. Es tracta de formar una paraula combinant les lletres que poden recollir als establiments participants. Es farà un sorteig d'obsequis entre les persones que hi participin.

INFORMEU-VOS A: www.alella.cat/concursaparadors.

Recollida de taps per als 40 anys de la Festa de la Verema

L'any vinent la Festa de la Verema fa 40 anys i volem començar a preparar aquesta fita tant especial demanant-vos la vostra participació a la recollida de taps de suro d'ampolles DO Alella. Ens serviran per a la Festa dels 40 anys. Podeu dipositar-los a la bóta que trobareu tot l'any al pati de Can Lleonart.

Més Tapes + Vi

Tapes + Vi amplia els espais i els horaris. Podreu tastar l'oferta de tapes i vins de la DO Alella que ofereixen 11 bars i restaurants de diferents barris del poble, des de les 10 del matí i fins a l'hora establerta per cada establiment.

MÉS INFORMACIÓ: A la pàg. 35

Estrenem QR

Si voleu seguir la Festa, us ho posem fàcil. Enguany estrenem QR perquè pogueu seguir el programa des del mòbil.

Tallada i trepitjada de raïm

Tallada de raïm a la vinya de Can Magarola

El dijous 5 de setembre de 2013 a les 18.30 h
a la vinya testimonial de Can Magarola

La vinya testimonial és l'escenari de la Tallada de raïm que protagonitzen les dames d'honor, les pubilles i els hereus, acompanyats dels nens i nenes d'Alella que vulguin participar-hi. Aquest any ens trobarem directament a la porta de la vinya testimonial, cadascú amb el seu cistell. L'ordre d'entrada a la vinya estarà determinada per l'ordre d'inscripció a l'activitat. Tallarem raïm amb atenció i cura, seguint les indicacions d'un professional d'Alella i tenint present aquestes tres condicions: les tisores les facilitarà l'Ajuntament, cal triar els raïms més madurs i no els més grossos, i s'han de tallar col·locant l'altra mà per sota el raïm. Finalitzada la tallada, anirem al pati de Can Magarola per a realitzar el lliurament de diplomes a les pubilles i hereus. I acabarem la tarda amb un berenar per a la mainada.

INSCRIPCIONS: A l'Oficina de Turisme del 28 d'agost al 4 de setembre de 10 a 14.30 i de 15.30 a 17.30 h (diumenge només al matí)
PLACES LIMITADES
PUNT DE TROBADA: Vinya testimonial de Can Magarola

Trepitjada de raïm a la Plaça de l'Ajuntament

El divendres 6 de setembre a les 19 h
a la Plaça de l'Ajuntament

Si hi ha una imatge que caracteritza i identifica la nostra Festa de la Verema i, fins i tot el nostre poble, aquesta és la dels nens i les nenes, vestits d'hereus i pubilles, trepitjant el raïm sobre l'escenari de la Plaça de l'Ajuntament. És un dels moments més emocionants de la Festa, tant per a la canalla que hi participa com per al públic que, cada any, omple la plaça per veure i viure la inauguració. Al so de la música dels Timbalers del Most d'Alella, es proclamarà la Pubilla 2013 i tot seguit els hereus, les dames d'honor i la nova pubilla faran la tradicional trepitjada, de la qual s'obtindrà el primer most de l'any que serà beneït pel mossèn del poble.
No us ho perdeu!

Collita pròpia | Projecte de Pi Piquer

Del 5 de setembre al 13 d'octubre
Inauguració dijous 5 de setembre a les 20.30 h

Collita pròpia és un projecte col·laboratiu ideat i coordinat per l'artista visual Pi Piquer, que consisteix en l'elaboració d'etiquetes per a una ampolla de vi amb l'empremta personal de cadascú. La suma de totes les ampolles etiquetades conforma la instal·lació i el recorregut que podeu veure a Can Manyé, dissenyats també per Pi Piquer. Podeu seguir el procés a través d'Instagram en el perfil *verema2013*.

TALLER I VISITA COMENTADA AMB L'ARTISTA:
diumenges 8 i 29 de setembre a les 12h
LECTURA DE POESIA A CÀRREC DE PEREJAUME:
dijous 3 d'octubre a les 20 h

(Agraïm la cessió d'ampolles als cellers Alta Alella, Alella Vinícola i Marqués de Alella i Bouquet d'Alella).

Verema 2.0 | Coordinat per Mònica Urrútia

Del 5 de setembre al 13 d'octubre

Què es la verema? La terra, el mar, el raïm, la festa...
A la sala fosca de Can Manyé, es durà a terme una exposició de fotografies compartides a través d'Instagram o de Facebook, dels elements que fan de la verema, una de les nostres tradicions més arrelades. *#veremaalella*

LLOC: A Can Manyé, espai d'art i creació
HORARIS DURANT LA FESTA DE LA VEREMA: divendres 6 de 18 a 21 h; dissabte 7 i diumenge 8 d'11 a 14 i de 18 a 21 h
HORARIS A PARTIR DEL 8 DE SETEMBRE: dimecres, dijous i divendres de 17.30 a 20.30 h; dissabtes i diumenges d'11 a 14 h

Itineraris

Les masies del vi a la DO Alella

Dissabte 7 de setembre a les 10 h

El poble d'Alella gaudeix d'un valuós patrimoni arquitectònic. Les masies i cases senyorials són un dels atractius del paisatge local. L'arquitectura d'aquests edificis ens permet fer un recorregut per la història i alhora reconèixer la presència i el significat que el món del vi té al nostre municipi.
La sortida té una durada aproximada de 3 hores
Us recomanem portar calçat còmode, barret i aigua

Les vinyes de la Vall de Rials

Diumenge 8 de setembre a les 18 h

Les vinyes de la DO Alella són de tipologia diversa pel que fa al terreny, la disposició de les plantes i el tipus de varietats. A tan sols 5 minuts del centre urbà trobem exemples d'aquesta diversitat a les vinyes de la Vall de Rials. Acompanyats de Rafael Barnadas, pagès vinyataire, descobrirem els secrets dels ceps alellencs.
La sortida té una durada aproximada de 1,5 hores
Us recomanem portar calçat còmode, barret i aigua

INSCRIPCIONS: A l'Oficina de Turisme del 28 d'agost al 5 de setembre de 10 a 14.30 i de 15.30 a 17.30 h (diumenge només al matí)
PLACES LIMITADES
PUNT DE TROBADA: Oficina de Turisme
PREU PER CADA ITINERARI: 8 euros (menors de 8 anys gratuït)

Visites als cellers DO Alella

Alella és un municipi enoturístic i els cellers obren les seves portes al públic durant la Festa de la Verema per donar a conèixer la peculiaritat i el valor dels seus productes. A cada visita guiada, que té una durada aproximada de 90 minuts, podreu descobrir les vinyes que ens envolten i les instal·lacions dels cellers. A més, el personal del celler us explicarà el procediment d'elaboració dels vins i acabareu la visita amb un tast de vins que us permetrà valorar el resultat de tot aquest pacient i curós procés.

INSCRIPCIONS: A l'Oficina de Turisme del 28 d'agost al 5 de setembre de 10 a 14.30 i de 15.30 a 17.30 h (diumenge només al matí)
PLACES LIMITADES
PUNT DE TROBADA: Oficina de Turisme
PREU PER CADA ITINERARI: 8 euros (menors de 8 anys gratuït)

Dissabte 7

- **Celler Parxet** Santa Maria de Martorelles
  HORA DE SORTIDA: 9.30 h | **PLACES:** 55
- **Celler Joaquim Batlle** Tiana
  HORA DE SORTIDA: 10 h | **PLACES:** 30
- **Celler Alella Vinícola** Alella (en anglès)
  HORA DE SORTIDA: 10.30 h | **PLACES:** 35
- **Celler Bouquet d'Alella** Alella
  HORA DE SORTIDA: 11 h | **PLACES:** 28

Diumenge 8

- **Cellers Can Roda i Serralada de Marina** Martorelles
  HORA DE SORTIDA: 9.30 h | **PLACES:** 55
- **Celler Roura** Alella
  HORA DE SORTIDA: 10 h | **PLACES:** 30
- **Celler Alella Vinícola** Alella
  HORA DE SORTIDA: 10.30 h | **PLACES:** 30
- **Celler Alta Alella** Alella
  HORA DE SORTIDA: 11 h | **PLACES:** 30

Concurs d'Aparadors

El comerç local celebra la Festa de la Verema guarnint els seus aparadors per a l'ocasió. Un any més 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.
Els comerços concursants hauran de posar imaginació i creativitat per portar l'esperit de la Verema al seu aparador.

Hi haurà quatre premis per als comerços guanyadors:
- Primer premi al millor aparador 2013, dotat amb 200 euros i un diploma
- Segon premi al millor aparador 2013, dotat amb 150 euros i un diploma
- Tercer premi al millor aparador 2013, dotat amb 100 euros i un diploma
- Premi popular al millor aparador 2013, dotat amb 150 euros i un diploma

Enguany hem creat el premi popular, un nou premi que decidiran els ciutadans i les ciutadanes a través del seu vot. Les persones que vulguin votar al millor aparador, hauran de participar primer al joc de la paraula secreta.
Els aparadors dels comerços participants han d'estar exposats, com a mínim, del 2 al 8 de setembre, perquè tothom pugui gaudir d'ells. El jurat visitarà els establiments participants per valorar els aparadors guarnits i els ciutadans que vulguin votar al millor aparador també hauran de passar per tots els comerços i fer el joc de la paraula secreta.

El veredicte del jurat i de la votació popular del concurs d'aparadors es farà públic el divendres 6 de setembre durant l'acte d'inauguració de la Festa de la Verema 2013 a la Plaça de l'Ajuntament.
Podeu consultar les bases del concurs i el funcionament del joc de la paraula secreta a www.alella.cat/concursaparadors.

MÉS INFORMACIÓ:
Regidoria d'Emprenedoria i Ocupació
Plaça de l'Ajuntament, 1.
Tel. 93 555 23 39 (extensió 2)
A/e: emprenedoria@alella.cat

De festa

Divendres 6 de setembre

Correfoc amb els Diables del Vi d'Alella
SORTIDA: de Can Patatina
HORA DE SORTIDA: 23 h

Ball amb l'Orquestra Titanium
HORA: 24 h
LLOC: Plaça d'Antoni Pujadas

Dissabte 7 de setembre

Activitat Infantil
Inflables per a tots els infants
HORA: d'11 a 14 h
LLOC: Plaça d'Antoni Pujadas

Sardanes amb la Cobla Principal de Llobregat
Trobada de Colles Veteranes
HORA: 18 h
LLOC: Plaça d'Antoni Pujadas

Ball amb l'Orquestra Swing Latino
HORA: 23.30 h
LLOC: Plaça d'Antoni Pujadas

Diumenge 8 de setembre

Despertada amb els Trabucaires del Vi d'Alella
Acompanyats d'una representació de diferents comparses de Moros i Cristians d'El Campello (Alacant).
La Festa de Moros i Cristians és el reflex viu de la nostra història, d'aquells pobles que ens van precedir i ens van llegar la nostra forma de ser i d'entendre la vida, les nostres arrels. La música i la pòlvora, la combinació explosiva de la qual provoca el cobejat foc mediterrani del poble valencià, la popular manifestació ancestral de les tradicions llevantines.
SORTIDA: Sortida de davant de les Escoles Fabra (Av. del Bosquet)
HORA DE SORTIDA: 8 h

Botifarrada popular
HORA: 9 h
LLOC: Plaça de l'Ajuntament
PREU: 4 €

Plantada de Gegants
22a trobada de colles geganteres. Amb la participació dels gegants d'Alella, Almoster, Arenys de Mar, Barri l'Havana de Mataró, Blanes, El Masnou, Els Salencaires, Escola Bergantí, Premià de Dalt, Sant Andreu de Palomar, Sant Boi de Llobregat, Santa Coloma de Gramanet, Teià, Tuïr i la Colla Bastoners del Masnou.
HORA: 10 h
LLOC: Avinguda de Sant Josep de Calassanç (Passeig de la Riera Coma Clara)

Cercavila de la Colla de Gegants, Capgrossos, Grallers i Timbalers d'Alella
SORTIDA: Passeig Sant Josep de Calassanç
HORA DE SORTIDA: 12 h

Havaneres amb el grup Port Bo i rom Cremat preparat per Quico Lluch
HORA: 22 h
LLOC: Parc Gaudí

Durant les festes, a les antigues Escoles Fabra, hi haurà l'exposició *El Món Trabucaire* organitzada per la Colla de Trabucaires del Vi d'Alella.

DO ALELLA

Enoturisme DO Alella

Divuit municipis de les comarques del Maresme i del Vallès Oriental, vuit cellers i prop de cent viticultors, el celler romà de Vallmora, paisatge de vinya, restaurants, allotjaments de qualitat, botigues especialitzades en vi... a més a més, modernisme, masies, fonts, parcs naturals, port nàutic, *La Roca Village* i el mar..., a només 15 minuts de Barcelona, és la nova destinació enoturística de la DO Alella.

Des de l'Oficina Tècnica del **Consorci DO Alella,** creat el passat 7 de juny de 2010, s'impulsen i coordinen els 25 projectes del *Pla d'Accions Estratègiques per la promoció econòmica del territori DO Alella*, amb l'objectiu genèric de consolidar i posicionar el **territori DO Alella com a destinació enoturística de qualitat.**

Els 8 cellers de la DO Alella obren les seves portes als visitants de forma regular. El centre de recepció de visitants d'**Alta Alella,** situat al cor de les vinyes i amb vistes al mar Mediterrani; el celler familiar **Bouquet d'Alella,** ubicat a un lloc privilegiat a peu de vinya que ens ofereix experimentar les "Sensacions Bouquet"; la visita al celler **Alella Vinícola,** joia modernista construïda el 1906 per l'arquitecte Jeroni Martorell i primera cooperativa de la zona; el celler **Joaquim Batlle,** amb el nou centre de recepció, balcó al Mediterrani, que preveu inaugurar; el celler **Can Roda,** casa senyorial del 1864 envoltada de vinyes i de bocs; **Roura** al cor de la Vall de Rials, les visites gastronòmiques a la masia Can Matons del celler **Marqués de Alella** i les vinyes a la Serralada de Marina del **Celler Altrabanda,** són un bon exemple de l'atractiva oferta enoturística existent i de la transformació que aquest territori viu cap a la consolidació com a destinació enoturística.

Dades DO Alella

Dades facilitades pel Consell Regulador de la DO Alella:
- Superfície de vinya conreada 2012: 287,84 hectàrees.
- Producció total 2012: 7.115 Hl.

Consorci DO Alella: www.doalella.cat

Enoturisme DO Alella

Presentació dels vins de la DO Alella

Cada any els cellers de la DO Alella aprofiten el marc de la Festa de la Verema per presentar els nous vins de la seva producció o aquells vins que, per alguna qüestió, vulguin posar en valor. Es tracta d'una activitat adreçada a persones majors de 18 anys enteses, curioses o desconeixedores del món del vi. Durant la presentació de vins els enòlegs dels vuit cellers explicaran les característiques i peculiaritats dels vins triats, i el públic assistent tastarà cada producte.
La presentació estarà conduïda per la revista especialitzada en vins DO Alella *Papers de vi* i comptarà amb la col·laboració dels estudiants del Grau Superior de Gestió comercial i màrqueting enològic d'Alella.

INSCRIPCIONS: A l'Oficina de Turisme del 28 d'agost al 5 de setembre de 10 a 14.30 i de 15.30 a 17.30 h (diumenge només al matí) i el dia 6 de setembre horari especial de 9 a 20 h
PREU PER INSCRIPCIÓ: 11 euros
PLACES LIMITADES
LLOC: Can Lleonart

Els vins triats per a la Presentació seran els següents:

- **Alella Vinícola**
  Marfil Escumós Blanc de Negre 2009
- **Alta Alella**
  Lanius
- **Bouquet d'Alella**
  Blanc+ 2012
- **Can Roda**
  Pansa Blanca
- **Joaquim Batlle**
  Foranell Garnatxa Blanca 2010
- **Marqués de Alella**
  Galactica 2010
- **Roura**
  Roura Sauvignon Blanc 2012
- **Serralada de Marina**
  Pansa Blanca Blanc Jove

Alella Vinícola | Marfil Escumós Blanc de Negre 2009

Àngel Guimerà, 62
08328 Alella
T 93 540 38 42
www.alellavinicola.com
comercial@alellavinicola.com

Tipus de vi
Vi escumòs

Varietats de raïm
Garnatxa negra

Fitxa tècnica
GRAU ALCOHÒLIC: 12%
ACIDESA: 5,8 g/l
PH: 3,09
SUCRE RESIDUAL: 8 g/l
ANYADA: 2009

Elaboració
Prové de vinyes de 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 per realitzar la segona fermentació a l'ampolla, per tant no s'ha addicionat la 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.

Nota de tast
EXAMEN VISUAL: De color daurat amb reflexos grisosos, molt sorprenent al tractar-se d'una varietat negra ("blanc de noir").
EXAMEN OLFACTIU: En nas presenta unes aromes intenses i delicades a fruita vermella (cirera, maduixa, gerds), fruita de pinyol (préssec) i a herba fresca.
EXAMEN GUSTATIU: A la boca la bombolla es mostra cruixent, ben integrada al vi, refrescant i accentuant totes les característiques del producte. Es noten una estructura ben present i tacte cremós originat per la criança en lies. Els sabors són frescos i agradables a fruita blanca, vermella, de final melós i llarg.

Harmonia
El seu maridatge s'adapta perfectament a gran varietat de plats a base de marisc, peix o carns.

Alta Alella | Lanius

Camí Baix de Tiana, s/n
08328 Alella
93 469 37 20
www.altaalella.cat
altaalella@altaalella.cat

Tipus de vi

Blanc sec ecològic

Varietats de raïm

Pansa Blanca (Xarel·lo) i altres de complementàries

Fitxa tècnica

GRAU ALCOHÒLIC: 13%
FERMENTACIÓ: Barrica a 15ºC
CRIANÇA: 6 mesos
ANYADA: 2012

Elaboració

Vi blanc sec ecològic elaborat principalment amb la varietat autòctona Pansa Blanca i complementat amb altres varietats que augmenten la complexitat aromàtica i l'estructura del vi. Mitjançant controls diaris de maduració, la verema es realitza en el moment òptim de cada varietat. La fermentació té lloc individualment per cada varietat, combinant-la en fusta i en dipòsits d'acer inoxidable. Finalitzada la fermentació, els vins són sotmesos a cupatge. Després d'una lleugera clarificació i estabilització, el vi és embotellat.

Nota de tast

EXAMEN VISUAL: Vi blanc de color groc pàl·lid.
EXAMEN OLFACTIU: Nas molt complexa on combinen molt bé les aromes afruitades (fruita madura i fonoll) amb les de criança.
EXAMEN GUSTATIU: En boca és gustós i untuós, equilibrat i amb un final de boca molt ben conjuntat amb les sensacions de la barrica. Magnífica evolució en ampolla.

Bouquet d'Alella | Blanc+ 2012

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

Tipus de vi
Vi blanc

Varietats de raïm
Pansa Blanca i Garnatxa Blanca

Fitxa tècnica
GRAU ALCOHÒLIC: 13%
PRODUCCIÓ: 2.797 ampolles
ANYADA: 2012

Elaboració
Vi blanc de guarda. Vi d'agricultura ecològica elaborat de forma moderna. Verema manual en caixes de 18 kg. Maceració pel·licular pre-fermentativa. Premsat suau amb l'aprofitament exclusiu del most flor. Fermentat en bótes noves de roure durant 3 setmanes (cada varietat per separat) amb una criança posterior de 5 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 fruites blanca dolça madura amb suaus tocs de vainilla, mantega...
EXAMEN GUSTATIU: Atac franc, pas de boca ample i retrogust molt persistent. Acidesa equilibrada. Gustos de fruita madura combinats amb sensacions de bóta.

Harmonia
Vi molt gastronòmic. Marisc, risotto de ceps, peix, formatges (brie, camembert).

Can Roda | Pansa Blanca

Mas Can Roda, s/n
08107 Santa Maria de Martorelles
93 579 44 48
www.cellercanroda.cat
cellercanroda@gmail.com

Tipus de vi
Vi blanc

Varietats de raïm
Pansa Blanca

Fitxa tècnica
GRAU ALCOHÒLIC: 11,85%
ANYADA: 2012

Elaboració
Verema manual en caixes de 15 Kg de capacitat. Premsat suau amb premsa pneumàtica i aprofitament exclusiu del most flor i les fraccions de premsat suau fins a 0,4 atm de pressió. Desfangament estàtic durant 36 hores a 12ºC i posterior fermentació alcohòlica a temperatura controlada de 14ºC durant 22 dies. Posteriorment els vins són trasbalsats, clarificats i filtrats abans de l'embotellat.

Nota de tast
EXAMEN VISUAL: Color groc palla brillant i tonalitats verdes i grises, llàgrima fina i present carbònic residual procedent de la pròpia fermentació.
EXAMEN OLFACTIU: Aromes primàries de component varietal amb record de fruites madures (plàtan, meló), fruita blanca (pera, presses), flor i final de record varietal (flor seca, fonoll).
EXAMEN GUSTATIU: De pas en boca sedós, llarg en postgust i presència afruitada. L'acidesa final cítrica de final en boca i lleugerament amarga típica de la varietat, aporten frescor, caràcter mineral i retrogust balsàmic.

Harmonia
Aperitius, marisc i closca, garoines, ostres, pop, fondues, pastes al pesto, paella de marisc...

Joaquim Batlle | Foranell Garnatxa blanca 2010

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

Tipus de vi
Vi blanc d'agricultura ecològica

Varietats de raïm
Garnatxa Blanca

Fitxa tècnica
GRAU ALCOHÒLIC: 12%

Elaboració
Vi exposat de cara al mar i a una altitud de 308 m, que n'assegura un contrast tèrmic molt acusat, amb els dies molt calorosos, alleugerits per la brisa marina, el foranell, i les nits fresques.

Nota de tast
EXAMEN VISUAL: Tons verdosos típics dels vins de la zona.
EXAMEN OLFACTIU: Aromes primaris de base cítrica (mandarina i aranja, entre d'altres), amb notes molt acusades de fruita madura (préssec i albercoc). Té una bona estructura aromàtica gràcies a una exposició de cara al mar i una altitud de 308m, on el foranell, la brisa marina, ens aporta el caràcter mediterrani.
EXAMEN GUSTATIU: La criança en lies aporta una estructura ampul·losa i densa en boca. La lleugera criança en fusta de roure francès li aporta tocs de vainilla i de cacau, mentre que el terrós li dóna els gustos especiats i minerals. Excel·lent estructura en boca, amb pas ample i darrer gust molt persistent.

Marqués de Alella | Galactica 2010

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

Tipus de vi
Vi blanc

Varietats de raïm
Pansa Blanca

Fitxa tècnica
GRAU ALCOHÒLIC: 13,5%
ACIDESA: 4,3 g/L
PH: 3,19
SUCRES: 6,6 g/L
PRODUCCIÓ: 3.000
ANYADA: 2010

Elaboració
S'ha premsat el raïm sencer i el total del most s'ha macerat en fred amb les seves pells per extreure el màxim de les aromes. La fermentació és molt lenta i es realitza a una temperatura controlada de 16ºC, el 40% en ou de formigó i el 60% en barriques de roure francès. L'anyada 2010 es caracteritza per unes pluges abundants, especialment a la tardor, i un estiu no extremadament calorós, amb la qual cosa la maduració del raïm va ser òptima.

Nota de tast
EXAMEN VISUAL: De color groc amb reflexes verdosos.
EXAMEN OLFACTIU: La seva aroma és intensa, franca i afruitada, reflex propi de la varietat.
EXAMEN GUSTATIU: En boca és un vi amb volum, corpulent i amb un llarg postgust. És estructurat i potent degut a la seva elaboració.

Roura | Roura Sauvignon blanc 2012

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

Tipus de vi
Vi blanc

Varietats de raïm
Sauvignon blanc

Fitxa tècnica
GRAU ALCOHÒLIC: 13 %
SUCRE: 1,9 gr/l
FERMENTACIÓ: 13 dies a 14ºC
ANYADA: 2012

Elaboració
Aquest vi ha tingut una maceració de 5 hores i una posterior fermentació de 13 dies a una temperatura de 14ºC.

Nota de tast
EXAMEN VISUAL: Brillant, pàl·lid, amb reflexos grocs i verdosos.
EXAMEN OLFACTIU: Aroma intensa i elegant, molt característica de la varietat, amb records a fruites tropicals. Molt persistent.
EXAMEN GUSTATIU: Amable i viu en boca. Molt envellutat. Gran equilibri. Intensa aroma en boca i llarga persistència.

Harmonia
Indicat per a entrants a base de peix. Preparacions fines de peixos en salsa. Saltejats de bolets. Formatges de cabra joves i també com a vi d'aperitiu, tertúlia i meditació. Es recomana que se serveixi aquest vi a una temperatura d'entre 8º i 10ºC.

Serralada de Marina | Pansa Blanca blanc jove

Agricultura, 34
08107 Martorelles
935704534
www.serraladadelamarina.com
info@serraladadelamarina.com

Tipus de vi
Jove afruitat

Varietats de raïm
Pansa Blanca

Fitxa tècnica
GRAU ALCOHÒLIC: 12,5%
FERMENTACIÓ: De 15 a 20 dies, a 15ºC
PRODUCCIÓ: 5.000 ampolles aprox.

Elaboració
Les vinyes que donen aquest vi tenen una edat compresa entre 30 i 40 anys i estan plantades en un sòl de sauló. Les finques s'ubiquen a l'altra banda del Parc de la Serralada Litoral, a la comarca del Vallès Oriental, exactament als municipis de Santa Maria de Martorelles, Martorelles i Sant Fost de Campsentelles. Es recomana que se serveixi aquest vi a una temperatura de 9 o 10ºC.

Nota de tast
EXAMEN VISUAL: Color pàl·lid amb reflexos verdosos. Brillant.
EXAMEN OLFACTIU: Aroma afruitat, a pinya i lleugers tocs de poma verda i plàtan, entre d'altres.
EXAMEN GUSTATIU: Matisos afruitats, suau, llarg i persistent, amb una acidesa equilibrada. Resulta agradable al paladar.

Harmonia
Combina molt bé amb aperitius, arrossos i marisc.

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. Us oferim 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. 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.

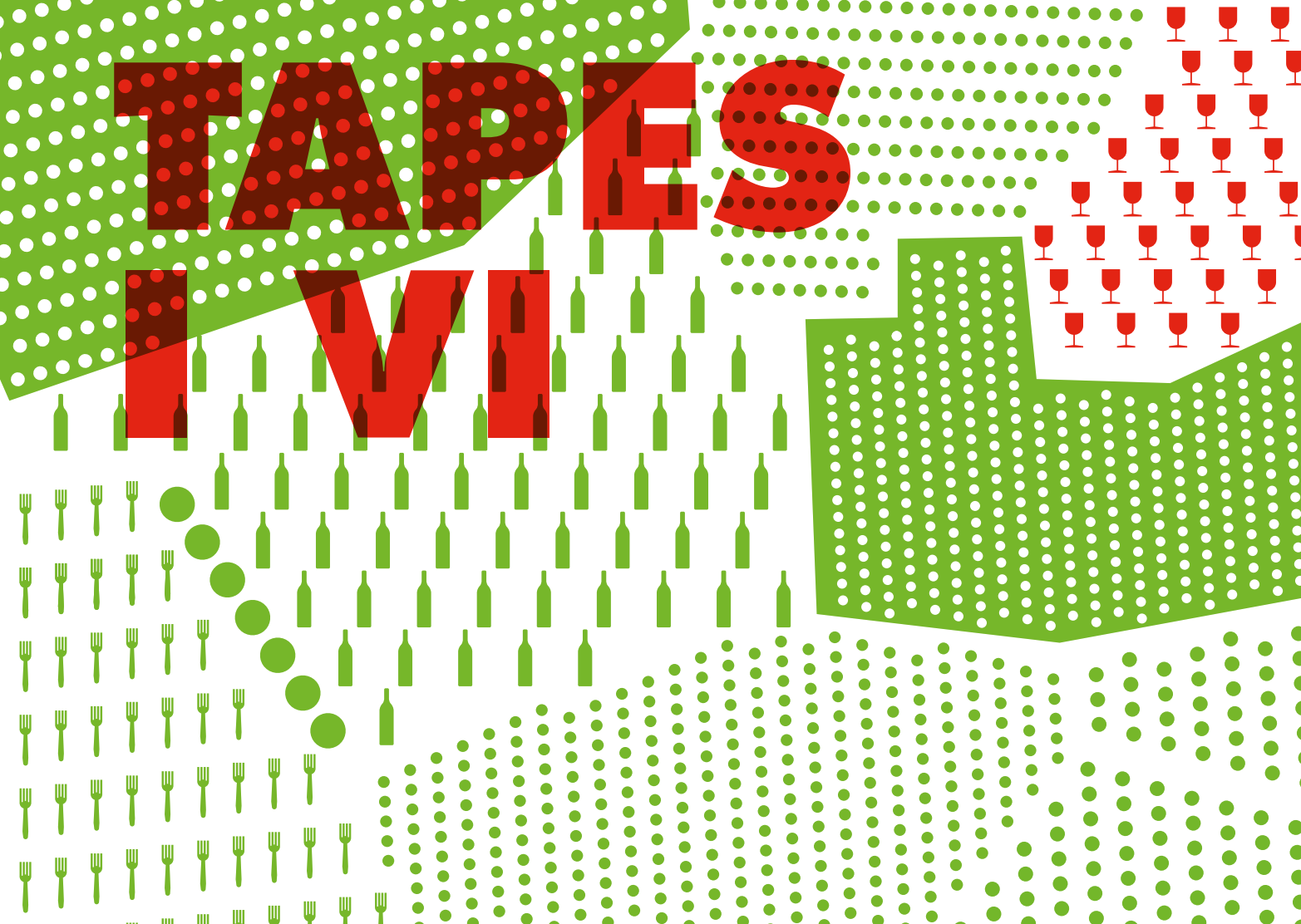
Curs i concurs de tast de vins DO Alella

El curs i el concurs de tast de vins té per objectiu donar a conèixer els vins DO Alella i descobrir les tècniques i secrets del tast. Trobar la personalitat d'un vi i gaudir del seu esplendor passa per examinar-lo en tres dimensions: l'aparença, l'aroma i el gust i el comportament en boca. Tot això és el que ensenyarà el sommelier Xavier Ramos en les tres sessions formatives.

El curs s'adreça a persones majors de 18 anys interessades en el món del vi i la gastronomia i per fer-ho no cal formació prèvia. Es realitzarà els dies 9, 10 i 12 de setembre en horari de 20 a 22 h a Can Lleonart i cal inscriure-s'hi prèviament.

Al final de la darrera sessió, es farà un concurs de tast en els qual els assistents podran posar a prova els coneixements adquirits. Per poder participar en el concurs cal realitzar el curs. El primer premi està dotat de 150 euros (subjectes als impostos corresponents) i el segon premi consistirà en un lot de tres vins DO Alella. El jurat estarà constituït pel sommelier professor del curs, un sommelier ajudant i la persona guanyadora de l'edició anterior. El guanyador o guanyadora d'enguany formarà part del jurat el 2014. El primer premi es lliurarà, prèvia notificació, els dies posteriors al concurs a les dependències municipals.

INSCRIPCIONS: A l'Oficina de Turisme del 28 d'agost al 5 de setembre de 10 a 14.30 i de 15.30 a 17.30 h (diumenge només al matí) i els dies 6, 7 i 8 de setembre horari especial de 9 a 20 h
PREU PER INSCRIPCIÓ: 45 euros
PLACES: 25
LLOC: Can Lleonart


TAPES
IVI

Tapes + Vi

Quan tastem un vi acompanyat de menjar la nostra percepció canvia. Els sabors es potencien si una combinació (o harmonia) entre el vi escollit i els plats triats són les correctes. Amb aquest propòsit t'invitem a participar en la ruta de Tapes + Vi de la DO Alella, per tastar els nostres vins amb les tapes típiques del poble.

Can Flo
Anselm Clavé, 38
T 93 555 21 44 | De 12 a 17 h
- **Fideuada + Xarel·lo Roura**
- **Mandonguilles + 3 ceps Roura**

Can Jordana
Rambla d'Àngel Guimerà, 60
T 93 180 66 78 | De 10 a 15 h i de 17 a 21 h el dissabte i de 10 a 15 h el diumenge
- **Coca de vidre amb pernil Joselito Gran Reserva + 3 Ceps Roura**
- **Foie de la Verema (foie amb confitura de raïm) + Bouquet d'A Blanc+**

Can Miranda
Àfrica, 22
T 93 540 32 05 | De 10 a 23 h el dissabte i de 10 a 13.30 h el diumenge
- **Cansalada viada a la brasa + Marfil Blanc o Rosat**
- **Morro a la brasa + Marfil Blanc o Rosat**

Cerveseria Ferran
Santa Madrona, 4
T 93 555 18 50 | De 12 a 17 h
- **Crestes + Marqués de Alella**
- **Broqueta andalusa + Marqués de Alella**

Companyia d'Alella, celler i taverna
Riera Fosca, 28-30
T 93 540 03 41 | De 12 a 15 h
- **Combinat de marisc amb patates xips i Salsalella + Pansa Blanca Alta Alella 2012**
- **Combinat de marisc amb patates xips i Salsalella + Sepo Marqués de Alella 2012**

Duran
Rambla d'Àngel Guimerà, 18
T 93 555 10 45 | D'11.30 a 13.30 h
- **Broqueta d'ou de guatlla amb pebrot verd i pernil ibèric + Marqués de Alella**
- **Broqueta de formatge fresc amb melmelada casolana de pebrot vermell + Marqués de Alella**

El Azahar
Germans Aymar i Puig, 10
T 93 555 98 25 | D'11 a 14.30 h
- **Pastís de patata amb pollastre a l'ast i verduretes fregides + Rosat Roura**
- **Flamenquí cordovés + Marqués de Alella**

El Salero
Maresme, 19
T 93 540 25 56 | De 10 a 23 h
- **Cua de bou + Marfil Negre**
- **Bacallà al perfum d'alls + Marfil Blanc**

La Garlopa
Plaça de l'Església, 6
T 93 555 58 92 | De 12.30 a 15 h
- **Ensalada russa + Marfil Blanc**
- **Broqueta andalusa + Marfil Negre Criança**

La Magrana
Santa Madrona, 6
T 93 555 69 70 | De 10 a 17 h
- **Fideuada - cargols guisats + Roura Blanc o Roura Negre**
- **Calamars a la romana / bunyols + Roura Blanc o Negre**

La Plaça d'Alella
Plaça de l'Ajuntament, 8
T 93 540 97 70 | De 12.30 a 14 h
- **Calamarsons + Marqués de Alella**
- **Xanguets + Masnoví**

Tria l'harmonia que més t'agradi per 4 euros!

Espais | Tapes + Vi

1. **Can Flo**
   Anselm Clavé, 38
2. **Can Jordana**
   Rambla d'Àngel Guimerà, 60
3. **Can Miranda**
   Àfrica, 22
4. **Cerveseria Ferran**
   Santa Madrona, 4
5. **Companyia d'Alella, celler i taverna**
   Riera Fosca, 28-30
6. **Duran**
   Rambla d'Àngel Guimerà, 18
7. **El Azahar**
   Germans Aymar i Puig, 10
8. **El Salero**
   Maresme, 19
9. **La Garlopa**
   Plaça de l'Església, 6
10. **La Magrana**
    Santa Madrona, 6
11. **La Plaça d'Alella**
    Plaça de l'Ajuntament, 8

MOSTRA GASTRONÒMICA

Mostra Gastronòmica

L'Hort de la Rectoria reunirà, com és tradició, la Mostra Gastronòmica amb especialitats gastronòmiques de la zona i vins de la DO Alella. A la Mostra podeu degustar els plats de la gastronomia local i els vins de la nostra Denominació d'Origen dels cellers Alella Vinícola (Alella), Alta Alella (Alella), Bouquet d'Alella (Alella), Can Roda (Martorelles), Joaquim Batlle (Tiana), Marqués de Alella (Tiana), Roura (Alella) i Serralada de Marina (Martorelles). A la Mostra també trobareu un estand amb informació del Consorci DO Alella i del CAT-Parc Arqueològic Cella Vinaria amb informació turística i cultural.

Novetats

VENDA INFORMÀTICA DE TIQUETS: enguany, com a novetat, apliquem les noves tecnologies a la venda de tiquets, de manera que la gestió de venda sigui més àgil, fàcil i segura. El concepte dels tiquets serà el mateix que en edicions passades però canvia la seva aparença.

PAGAMENT TAMBÉ AMB TARGETA: per millorar el servei al públic, aquest any hi haurà la possibilitat de comprar els tiquets pagant amb targeta dins de l'estand de l'Ajuntament.

Horari

Divendres, dissabte i diumenge de 20 a 23 h.

Preus i tiquets

Els tiquets es compren a l'estand de l'Ajuntament que hi ha a la mateixa Mostra Gastronòmica.

Aquesta és la relació de tiquets i preus:

- Tiquet de sopar 9,5 euros: inclou 2 plats + pastís + cafè
- Tiquet de 1 vi 2 euros: inclou 1 consumició de vi
- Tiquet de 3 vins 6,5 euros: inclou 3 consumicions de vins + copa de vidre
- Tiquet d'ampolla 11 euros: inclou una ampolla de vi o cava
- Copa de vidre de la 39a Festa de la Verema 2,5 euros

Venda anticipada de tiquets

A l'Oficina de Turisme del 28 d'agost al 5 de setembre de 10 a 14.30 i de 15.30 a 17.30 h (diumenge només al matí) i els dies 6, 7 i 8 de setembre horari especial de 9 a 20 h.

Restaurant Mas de Sant Lleí

Tallarina marinera amb xips de calamars i allioli de coriandre

Ingredients per a 10 persones:
1 kg de tallarines, 5 g de sal, 3 g de pebre blanc, 400 g de sèpia, 400 g de cues de gambes, 200 g de tubs de calamars, 200 g de pebrot vermell, 200 g de pebrot verd, 0,25 l d'oli d'oliva, 0,5 l de vi blanc, 1,2 l de brou de peix i marisc, 0,25 l de llet, 0,25 l d'oli de gira-sol i 5 g d'all.

Elaboració:
Trossegem amb les mans les tallarines en trossets de 2 cm i els reservem. Escalfem la sèpia i les gambes en aigua i sal i reserven l'aigua. Tallem la sèpia a daus i la saltegem en una paella amb oli fins que quedi daurada i la reservem. Fem el mateix amb les gambes. A la mateixa paella fem un sofregit molt lentament, fins que quedi daurat. Hi incorporem la sèpia, les gambes, les tallarines, una mica de brou i ho deixem cuinar fins que quedi una mica caldós. Rectifiquem de sal i pebre. Tallem el calamar molt prim i el fregim fins que quedi com xips. Triturem el coriandre amb oli de gira-sol. Fem un allioli amb la llet (50%), l'oli de gira-sol (40%) i oli d'oliva (10%), all, sal i pebre, i ho muntem. Per últim, posem les tallarines en un plat i posem per sobre les xips de calamar i una mica d'allioli.

Tipus de vi: vi blanc

Mc lleí complerta amb pa de vidre i crema de xampinyons

Ingredients per a 10 persones:
1,5 kg de picada de vedella, 30 g de sal, 5 g de pebre blanc, 10 rodanxes de formatge Cheedar, 10 tires de cansalada, 300 g de ceba, 200g de tomàquet canari, 1 peça de fulla de roure, 500 g xampinyons, 30 g de mantega, 0,0005 l de Brandy, 0,5 l de crema de llet, 0,05 l d'oli d'oliva i 40 g de pa de vidre

Elaboració:
Salpebrem la carn i fem hamburgueses quadrades d'uns 150 g. Les marquem en una paella i les reservem. Tallem a tires la cansalada i les rostim al forn a temperatura moderada fins que quedin ben daurades. Sofregim la ceba fins que caramel·litzi i la reservem. Tallem el tomàquet a rodanxes primes i les reservem. Desfullem la fulla de roure. Preparem una crema amb xampinyons, els trossegem i els saltegem amb mantega. Hi afegim el brandy i, quan redueixi, hi incorporem la crema de llet i ho portem a ebullició 5 minuts. Rectifiquem de sal i pebre, ho triturem i colem. Tallem el pa a trossos i els posem al forn a 200 graus durant 10 minuts. Per últim, col·loquem sobre el pa l'hamburguesa i el formatge i la escalfem fins que el formatge es desfaci. Després disposem la ceba, el tomàquet, la fulla de roure, la cansalada i una mica de salsa de xampinyons.

Tipus de vi: vi negre

Camí Casa Alta, s/n ctra. de Granollers a Masnou, km 10,5, 08410 Vilanova del Vallès | T 93 845 88 22 |
www.masdesantllei.com | evaristo.viana@masdesantllei.com | Direcció: Evarist Viana | Cuina: Daniel Boguñà

Restaurant El Nou Antigó

Carpaccio de ceps amb *tagliatelle*, praliné de pinyons i *concassé* de tomàquet

Ingredients per a 4 persones:
800 g de ceps frescos, 240 g de *tagliatelle* d'ou, 1,5 l d'oli de girasol. 20 g de romaní i farigola, 20 g de pinyons, 20 g de pinyons picats també, 120 g de tomàquet cor de brou i 10 g de porradell.

Elaboració:
Netegem els ceps amb un drap humit per treure la sorra i els tallem a trossos mitjans i irregulars. En una olla posem l'oli de gira-sol o les herbes aromàtiques. Fem que arranqui el bull i fora del foc hi afegim els ceps i ho tapem 45 minuts perquè es confitin. Passat el temps, els escorrem i reservem l'oli sense l'aigua dels bolets. Posem una ració de ceps a una bossa de congelat oberta pels costats i els aplanem fins aconseguir la mida del plat on els servirem. Ho deixem al congelador durant 20-30 minuts. Entretant, fem el praliné amb oli fins fer una pasta densa i corregim de sal. Preparem els tomàquets de la següent manera: els pelem, els buidem de llavors, i tallem la carn a daus petits de 0,5 cm. Aquest és el tall *concassé*. Els reservem amb una mica d'oli d'haver confitat els ceps. Per últim, bullim la pasta i un cop freda i preparada la barregem amb el praliné i el porradell tallat molt fi. Traiem el carpaccio de la bossa i el posem damunt del plat, amb praliné , pinyons i el tomàquet ben escorregut.

Tipus de vi: vi blanc

Caneló de confit d'ànec amb crema de foie

Ingredients per a 4 persones:
800 g de confit d'ànec sense os ni pell (només la carn), 200 g de ceba, 800 ml de llet, 40 g de farina, 40 g de mantega, 400 g de suc de carn (fons focs), 600 g de foie *semicuit* i pasta fresca de lasanya.

Elaboració:
Tallem la ceba ben petita i la sofregim amb mantega i oli d'oliva a foc molt fluix durant uns 45 minuts fins que quedi confitada. Hi afegim la farina i ho coem uns 5 minuts sense que agafi color. A poc a poc hi incorporem la llet i després la carn ben picada. Salpebrem al gust i reservem a la nevera 24 hores. Bullim la pasta i la disposem escorreguda i freda sobre un drap de fil humit. Posem la carn elaborada dins d'una màniga de pastisseria i fem un tall de 2,5 cm a la punta. Muntem els canelons i amb un pinzell escampem una mica d'oli per sobre. Després els reservem a la nevera. Per fer la salsa, fem bullir la salsa de carn. A continuació, la triturem amb el foie tallat i reservem al punt de sal i pebre. Emplatem el caneló amb una mica de salsa, tot una mica escalfat.

Tipus de vi: vi negre

Plaça Sant Jaume, 5, 08329 Tiana | T 93 540 04 23 | www.elnouantigo.com | info@elnouantigo.com |
Direcció: Marta Culebras/Jordi Saseta | Cuina: Jordi Saseta/Marta Culebras

Restaurant El Pati la Morera

Bonítol fresc amb coca de sèsam, mousse d'advocat i tàrtar de tomàquet i cogombre

Ingredients per a 4 persones:
200 g de farina, 100 ml d'aigua, 5 g de llevat fresc, 30 ml d'oli de gira-sol, 10 ml d'oli de sèsam, sal, sucre, 1/2 llom de bonítol fresc, 1 advocat, 10 ml d'oli d'oliva, 1 llimona, 1 cogombre, 1 tomàquet i 5 ml de vinagre de poma.

Elaboració:
Per fer la coca barregem la farina amb la sal i el sucre. Hi afegim l'aigua a poc a poc fins a obtenir una massa compacta. Hi afegim el llevat dissolt prèviament en aigua. Reservem la massa en un lloc temperat i un cop fermenti la guardem amb paper film a la nevera. Després estirem la massa, la posem sobre un paper vegetal i la cuinem coberta d'oli de gira-sol i de sèsam. Tallem el bonítol en rodanxes, també el tomàquet prèviament pelat i sense polpa. Tallem el cogombre en daus. Ho amanim amb sal, oli i vinagre. A continuació triturem l'advocat amb la llimona i la sal. Marquem el bonítol a la planxa i per últim muntem el plat amb tots els ingredients.

Tipus de vi: vi blanc

Pit de pollastre de granja a baixa temperatura amb timbal d'albergínia i *scamorza*

Ingredients per a 4 persones:
4 pits de pollastre de granja de 1/2 kg, romaní, oli, pebre negre, sal, bossa per a cuinar, 1/2 albergínia, 1/2 tomàquet, alfàbrega, 200 g de formatge Scamorza, farina de blat, 2 ous i *panko* per arrebossar.

Elaboració:
Posem els pits en una bossa per a cuinar al buit amb sal, pebre, romaní i oli d'oliva. Tanquem la bossa i la cuinem 8 hores a 60º al vapor. Després la refredem amb gel i la reservem. A continuació, ho posem en un motlle, alternant les rodanxes de tomàquet, albergínia, prèviament passades per la planxa, i el formatge Scamorza. Hi fem pressió perquè es compacti. Ho refredem i ho arrebossem amb farina, ou i el *panko*. Per últim, escalfem el pit a la mateixa bossa, fregim el timbal i ho muntem tot al plat.

Tipus de vi: vi blanc

Itàlia, 83, 08320 El Masnou | T 93 100 53 28 | www.patilamorera.com | patilamorera@gmail.com |
Direcció: Paulo Longhin i Luca Marongiu | Cuina: Paulo Longhin i Luca Marongiu

Restaurant Masia Can Cabús

Fideuada 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. Posem de nou la paella al foc amb més oli i daurem la ceba, l'all i la sípia. Després de 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.

Tipus de vi: vi blanc

Embocall cruixent de lluç i verdures del maresme

Ingredients per a 4 persones:
1 lluç de pinxo tallat a lloms sense pell ni espines, verdures del Maresme de temporada (1 pebrot vermell, 1 pastanaga, 1 carbassó i 1 albergínia), pasta brick, oli d'oliva verge, sal i pebre.

Elaboració:
Ratllem la verdura preferiblement amb la mandolina perquè quedi un tall igualat. Sofregim en una paella amb oli la verdura i la salpebrem. Marquem el peix a la planxa sense que estigui cuit del tot. En una fulla de pasta brick d'uns 20x20cm posem a la base la verdura (seca d'oli) i el tros de lluç i l'emboliquem com si fos un farcell. La posem al forn uns 10 minuts fins que la pasta quedi cruixent.

Tipus de vi: vi blanc

Sant Josep de Calassanç, 10, 08328 Alella | T 93 540 77 73 | info@cancabus.es | www.cancabus.es |
Direcció: Maite León | Cuina: Maite León

Restaurant Palmira

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.

L'Escala, 2, 08916 Badalona | T 93 395 12 62 | info@restaurantpalmira.com | www.restaurantpalmira.com |
Direcció i cuina: José Gabriel González Morales

Restaurant Sant Jaume

Rollet de pollastre amb salsa de sanfaina

Ingredients per a 4 persones:
1 pollastre rostit de 1,5 kg, 3 cebes, 1 pastanaga, 1 porro, alls, 3 tomàquets, 2 pasta filo, oli, llard, i sal.

Elaboració:
Rostim el pollastre al forn amb 1 ceba, la pastanaga, el porro, uns alls, tomàquets amanit amb oli i llard de porc. Un cop cuit, el desossem tot. Amb el suc de rostir i les verdures, sofregim dues cebes i fem una salsa que incorporarem al pollastre i fem una farsa. Tallem la pasta filo en rectangles, els farcim i els enrotllem. A continuació fem una samfaina amb els seus ingredients i ho triturem tot ben fi. Ho posem al forn uns minuts i després hi aboquem la salsa.

Carbassó amb gambes i verdures

Ingredients per a 4 persones:
4 carbassons, 1 patata, 1 pastanaga, 100 g de pèsols, 100 gambes pelades, 1/2 l de beixamel de marisc, trossos de carbassó, julivert i sal.

Elaboració:
Despuntem i tallem a trossos els carbassons. Els escalfem amb aigua i sal 5 minuts. Els refredem. A continuació coem les verdures, la patata, la pastanaga i el pèsols tallats a daus i els escorrim. Després pelem les gambes i aprofitem les pells i els caps per fer una beixamel de marisc. Fregim una mica les gambes pelades amb all i julivert i hi afegim els trossos de carbassó i les verdures. Després ho lliguem amb la beixamel i ho servim tot acompanyats dels trossos de carbassó.

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

Restaurant japonès Aromakaori

Califòrnia roll llagostí

Ingredients per a 4 persones:
Alga Nori, arròs per a sushi, llagostí, tonyina, advocat, sèsam i *tobiko*.

Elaboració:
Les quantitats dels ingredients són molt petites i sempre al gust personal. Per preparar la recepta, posen sobre una estoreta de fer sushi l'alga Nori, l'arròs bullit (l'especial per a sushi), el llagostí fregit prèviament en tempura, i unes làmines de tonyina. Enrotllem el *maki*, és a dir el conjunt d'ingredients, en forma cilíndrica i després l'arrebossem amb *tobiko* i sèsam. En acabar, tallem el *maki* californià en 8 talls exactament iguals.

Tipus de vi: vi blanc

Maki de salmò

Ingredients per a 4 persones:
Alga Nori, arròs per a sushi i salmó.

Elaboració:
En aquesta recepta la quantitat dels ingredients també és molt petita i adaptable al gust personal. L'elaboració consta de tres passos: primer col·loquem en una estoreta de fer sushi l'alga Nori, l'arròs per al sushi i el salmó; segon enrotllem el conjunt de manera uniforme; i tercer enrotllem el *maki* en forma cilíndrica i el tallem en 8 peces iguals.

Tipus de vi: vi blanc

Rambla d'Àngel Guimerà, 20, 08328 Alella | Direcció: Juan Araiz Hernandez | Cuina: Enric Araiz Caparrós

Restaurant Denominació Original

Assortit de broquetes (3 broquetes per ració)

Ingredients per a 4 persones:
Per a la 1a broqueta: tonyina, pebrot vermell del piquillo, olives, ou dur i maionesa. Per a la 2a broqueta: pebrot vermell, pebrot verd, xoriço i ous. Per a la 3a broqueta: xistorra, alfàbrega, oli, parmesà, ous, llet i farina.

Elaboració:
Per a la primera broqueta fem una barreja amb la tonyina en conserva, els pebrots vermells del piquillo, les olives prèviament tallades a làmines, l'ou dur picat i la maionesa. Ho servim tot sobre una rodanxa de pa. Per a la segona broqueta sofregim la ceba i els pebrots. Quan estiguin daurats hi afegim el xoriço i els ous batuts. Fem la truita a foc mig. Tallem una porció i la muntem sobre una llesca de pa amb tomàquet. Per a la tercera broqueta sofregim la xistorra i la reservem. Fem una beixamel per fer la base de la croqueta i hi afegim la xistorra picada i dues cullerades de pesto. Ho reservem a la nevera. Amb l'ajuda de la farina donem forma a les croquetes. Les passem per ou, per pa ratllat i les fregim en oli molt calent.

Tipus de vi: vi blanc

Mini hamburguesa de magret d'ànec amb xips de verdures de l'hort del maresme

Ingredients per a 4 persones:
50 g de carn de magret, enciams variats, poma caramel·litzada, tomàquet, ceba cruixent, verdures de temporada i pa per hamburgueses.

Elaboració:
Agafem 50 g de carn de magret ja picada i la treballem per donar-li forma d'hamburguesa. Després la fem a la planxa. Obrim el pa d'hamburguesa i hi posem un llit amb la barreja d'enciams, la poma caramel·litzada, una rodanxa de tomàquet, la carn i la ceba cruixent. Després pelem i tallem ben fines les verdures. Les fregim en oli abundant i molt calent. Les traiem l'excés d'oli i les col·loquem com acompanyament de l'hamburguesa.

Tipus de vi: vi negre

Doctor Botey, 13, 08320 El Masnou | T 93 555 46 06 | denominacio.original@gmail.com |
Cuina: Gemma López

Restaurant Els Garrofers

Coca de verat marinat amb pebrot, albergínia i sofregit

Ingredients per a 4 persones:
Per a la coca: 500 g de farina, 250 g de mantega, 125 g d'aigua, sal, pebre i farigola fresca.
Per al sofregit: 1 kg de ceba, 2 kg de tomàquet, 2 verats, oli verge extra, sal, sucre, pebre i farigola.
Per al marinat: 2 pebrots i 2 albergínies.

Elaboració:
Escalivem els pebrots i les albergínies. Fem una massa de coca i barregem els ingredients. Estirem la massa i la coem al forn a 180 graus durant 12 minuts. A continuació, traiem els filets de verat i els marinem durant 15 minuts amb la sal, el sucre i les espècies. Passat aquest temps, els netegem sota l'aixeta i els eixuguem. Per últim, fem un sofregit tradicional amb la ceba i el tomàquet i ho muntem tot sobre la coca.

Tipus de vi: cava

Tàrtar d'advocat, xampinyó, poma àcida i aranja amb anguila fumada

Ingredients per a 4 persones:
1 advocat, 4 xampinyons grossos, 1/2 poma Granny Smith, 1/2 aranja rosa, 50 g d'anguila fumada, vinagreta de mostassa, sal, pebre i porradell.

Elaboració:
És una recepta molt senzilla i ràpida. Tallem tots els ingredients a daus petits. A continuació els disposem en un bol i els hi barregem. Amanim la barreja amb la vinagreta de mostassa. Després la posem al gust de sal i pebre. I per últim hi afegim una mica de porradell.

Tipus de vi: vi blanc

Passeig Antoni Borrell. 13 (Can Doctor), 08328 Alella | T 93 540 17 94 | elsgarrofersalella@gmail.com |
Direcció: Adriana Figa | Cuina: Gonzalo Rivière

Restaurant La Magrana

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.

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.

Santa Madrona, 6, 08328 Alella | T 93 555 69 70 |
Direcció: Josep Maria Rovira | Cuina: Manoli Valero

Restaurant l'Avi Mingo

Croquetes casolanes de pernil de jabugo

Ingredients per a 4 persones:
250 g de pernil de Jabugo, 2 cebes de Figueres, 1 gra d'all, 1 l de llet, 500 g de farina blanca i oli d'oliva.

Elaboració:
Posem l'oli d'oliva en una cassola i hi fregim les cebes i els alls picats. A continuació hi afegim el pernil també picat. Tot seguit hi posem la farina i la llet formant una massa que haurem preparat prèviament. Remenem el conjunt a foc mig fins que crear una massa homogènia. I per últim, seguim el procediment habitual de les croquetes de donar forma, arrebossar i fregir.

Tipus de vi: vi blanc

Cap i pota amb cigrons d'Astorga

Ingredients per a 4 persones:
1 kg de cap i pota, 250 g de cigrons, 4 cebes de Figueres, 2 pebrots vermells, 3 pebrots verds italians, 100 g de xoriço ibèric, 2 kg de tomàquet natural, 1 copeta de vi blanc DO Alella, sal i pebre.

Elaboració:
Fregim les cebes i els pebrots, tant els vermells com els verds tallats prèviament a trossos, en una cassola amb oli d'oliva. Quan agafi color el sofregit hi afegim el xoriço ibèric a trossets i ho barregem tot. A continuació hi posem la copeta de vi blanc DO Alella, i quan redueixi hi afegim el tomàquet ratllat. Salpebrem al gust. Per últim, hi incorporem el cap i la pota tallada a trossos i els cigrons prèviament cuits. Ho deixem bullir a foc mig durant 20 minuts.

Tipus de vi: vi negre

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

Restaurant Sauló

Caputxino de tomàquet i cirera amb escuma mató i sorra d'oliva negra

Ingredients per a 4 persones:
150 g de cireres sense pinyol, 300 g de tomàquet madur, 1 ceba tendra, 1/2 gra d'all, 1 llesca de pa sense molla, oli verge, vinagre de Jerez, sal, pebre blanc, 100 cl de crema de llet, 300 g de mató i olives negres.

Elaboració:
Rentem totes les verdures en aigua freda. Agafem tots els ingredients i els posem dintre de la *termomix*. Una vegada trinxats, els passem per un colador fi amb ajuda del cullerot. Rectifiquem de sal, pebre, oli i vinagre i ho posem en fred. Al cap de 2 hores ja es pot servir. Preparem l'escuma de mató amb la *termomix*. Triturem la crema de llet i el mató molt fresc a una velocitat 3 durant 15 segons. Després introduïm la barreja en un sifó amb una càrrega de gas i la convertim en una lleugera escuma. A continuació fem la sorra d'oliva negra i bullim olives uns minuts en un almívar del 40%, les escorrem i les posem em paper de forner per a deshidratar-les al forn a 100 graus sense humitat durant unes 2 hores fins que quedin ben seques. A continuació les triturem fins convertint-les en pols. Per últim, en una tassa de tallat posem el vellut de tomàquet fins la meitat, després l'escuma de mató i al final la sorra al damunt.

Carpaccio de vedella amb figues, maltó de foie i parmesà

Ingredients per a 4 persones:
1 peça de rodó de vedella, herbes provençals, sal, pebre negre, foie fresc, maltodextrina i oli d'oliva. Per a l'escuma de parmesà 100 g de clara d'ou, 150 g de llet sencera, 200 g de parmesà, 300 g de crema de llet, un polsim de sal, 1 càrrega de gas en un sifó d'1 litre.

Elaboració:
Polim la peça de carn i la salpebrem. Després la cobrim bé amb les herbes provençals. Enrotllem la peça amb film i la posem al congelador. Un cop congelada, la tallem per la màquina en rodanxes ben primes i col·loquem les rodanxes en un plat. A continuació fonem el foie fresc en una paella amb foc suau fins que surtin els greixos, i hi incorporem la maltodextrina que absorbirà tot el greix i s'impregnarà del seu aroma i sabor. Ara preparem l'escuma de parmesà. Escalfem la llet i quan arranqui a bullir hi afegim el formatge prèviament trossejat. Ho removem a foc lent fins que el formatge estigui desfet. El retirem del foc i hi afegim la crema de llet i ho deixem infusionar durant 10 minuts amb l'olla tapada. Passem la infusió per un colador fi i hi afegim les clares, la sal i ho batem tot amb les varetes fins aconseguir una barreja homogènia. Refredem la barreja i omplim el sifó amb la càrrega de gas. Per últim, rectifiquem de sal i pebre la carn, hi posem un raig d'oli, uns tallets de figa, una flor d'escuma de parmesà al mig del plat i el mató de foie pel voltant.

Avinguda de Can Galvany, 11, 08188 Vallromanes | T 93 572 95 91 | www.cangalvany.com/ca/restaurante/ | restaurant@cangalvany.com | Direcció: Joan Ibarra (hotel) | Cuina: Josep Cases

Restaurant Can Roca

Amanida nostra

Ingredients per a 4 persones:
Enciams variats, nous, 4 figues, 1 poma, boletes de formatge de cabra farcides de figa, encenalls de pernil i vinagreta de gerds.

Elaboració:
Netegem i tallem els enciams. A continuació trenquem les nous, tallem la poma i disposem els tres ingredients en un plat, deixant la poma i les nous per sobre dels enciams. Preparem una figa pelada per persona, la tallem a quarts i la disposem al voltant del plat. Torrem lleugerament el pernil i hi incorporem la vinagreta. Després hi afegim el pernil i les boletes de formatge.

Tipus de vi: vi negre

Canelos vegetals amb beixamel de ceps

Ingredients per a 4 persones:
12 plaques de canelons, 1 porro, 1 kg de xampinyons, 12 espàrrecs verds, ceba, llet, farina, sal, pebre, ceps, oli, mantega, vi ranci i formatge emmental ratllat.

Elaboració:
Tallem les verdures en trossos molt petits i els posem en una cassola a coure lentament amb un raig d'oli d'oliva i una mica de mantega. Quan redueixi, hi afegim la sal, un polsim de pebre blanc i un gotet de vi ranci. Ho deixem coure unes dues hora aproximadament. A continuació preparem una beixamel amb la ceba, la llet, la farina, una mica de sal i els ceps triturats. Després omplim els canelons, els posem en una safata i els cobrim de beixamel. Per últim, espolsem el formatge a sobre i gratinem al forn.

Tipus de vi: vi blanc

Can Roca, s/n, 08931 Tiana | T 93 395 07 47 | www.restaurancanroca.com | rcanrocatiana@gmail.com |
Direcció: Jordi i Esther Sicras | Cuina: Esther Sicras

Restaurant Celler Marfil

Saltejat de verdures amb cremós de formatge de cabra

Ingredients per a 4 persones:
2 Carbassons, 2 albergínies, 2 pebrots vermells, 2 pebrots verds, 400 g de gírgoles, un grapat d'espàrrecs verds, tomàquet *cherry*, sal, pebre blanc i oli. Per a la crema de formatge: 250 g de formatge de cabra, 100 ml de crema de llet, 1 cullerada de mantega, 1 pessic de sal i pebre blanc.

Elaboració:
Netegem bé les verdures, les tallem a juliana i les posem en un *wock*. Escalfem oli amb una mica de sal i saltegem les verdures. Quan estiguin ben passades, les posem en una safata al forn a 180 graus durant 5 minuts i després les reservem fora. A continuació escalfem l'olla i hi posem la mantega i el formatge. Quan estiguin fosos, hi afegim un pessic de sal, pebre i la crema de llet. Ho deixem tot a foc lent i quan comenci a fer xup-xup, l'apaguem. Després ho passem tot pel *toormix* i ho triturem. Per emplatar, posem les verdures al centre del plat i vessem a sobre la crema de llet.

Galta de porc desossada amb patata confitada i cruixent de pernil ibèric

Ingredients per a 4 persones:
4 galtes de porc, llard, verduretes, patates, pernil de gla i vi Marfil Negre Criança.

Elaboració:
Coem les galtes amb llard durant 9 hores a 100 graus. Una vegada les tenim confitades, separem la carn dels ossos i formem un cilindre. Preparem la salsa i coem les verduretes amb els ossos i el vi Marfil Negre Criança durant 3 hores. Per últim tallem les patates a làmines fines, hi afegim el pernil ibèric i ho posem al forn durant 1,5 hores. El resultat serà un timbal.

Rambla d'Àngel Guimerà, 62, 08328 Alella | T 93 540 46 61 | www.alellavinicola.com | comercial@alellavinicola.com |
Direcció: Samuel Garcia | Cuina: Farid Ouada i Òscar Gómez

Restaurant La Nau d'Alella

Coca de pa amb escalivada, confitura de tomàquet i seitons

Ingredients per a 4 persones:
Coca de pa, pebrot vermell, ceba, albergínia, tomàquets, sucre, seitons, vinagre, all i julivert.

Elaboració:
Curem els seitons i els reservem amb oli, all i julivert. Escalivem i pelem els pebrots, la ceba i l'albergínia. Sofregim els tomàquets amb sucre. A continuació tallem l'escalivada a tires i després torrem la coca. Per últim, hi posem la confitura i l'escalivada a sobre, i a dalt de tot els seitons.

Tipus de vi: vi blanc

Secret de porc ibèric amb ceba caramel·litzada i bolets

Ingredients per a 4 persones:
Secret de porc, ceba, bolets variats, sal, pebre, sucre, all, julivert, oli i vi blanc.

Elaboració:
Sofregim el secret de porc amb una mica d'all i julivert i hi afegim vi blanc al gust. Per altra banda, coem la ceba, posant-li al final un toc de sucre. En una altra paella preparem els bolets i els saltegem, prèviament netejats i tallats. Per últim, unim les tres preparacions en una sola cassola i deixem lligar el conjunt durant uns pocs minuts.

Tipus de vi: vi negre

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

Restaurant Les Terrasses

Barqueta de rotllet de salmó fumat farcit de formatge fresc a les fines herbes i vinagreta de mel, mostassa i anet

Ingredients per a 4 persones:
4 rodanxes de salmó fumat, 16 fulles de mostassa, 80 g de formatge fresc (tipus *Philadelphia*), 10 g d'anet, 10 g de julivert, 10 g de cibulet, 1 cullera de mel, 1 cullera d'oli d'oliva, 1 cullera de mostassa Dijon, sal, pebre, pebrot d'Espelette, baia goji i pa de coca del mossèn.

Elaboració:
Per al farcit del rollet barregem el formatge fresc amb les herbes aromàtiques i el pebrot d'Espelette. Salpebrem la barreja i la reservem en nevera. Per a la vinagreta emulsionem l'oli amb l'anet, la mel i la mostassa de Dijon. Per a l'elaboració del rotllet estirem la rodanxes de salmó i les cobrim amb fulles de mostassa. Després posem al mig una cullera de la barreja del formatge fresc i l'enrotllem. Hi afegim la vinagreta i espolsem una mica de baies goji. Per últim ho col·loquem tot sobre el pa de coca acabat de torrar.

Tipus de vi: vi blanc o rosat

Trinxat de confit d'ànec i ceps

Ingredients per a 4 persones:
1 col petita, 200 g de confit esqueixat, 75 g de ceps tallat a tacs, 800 g de patata monalisa, sal, pebre, *persillade* i greix d'ànec.

Elaboració:
Bullim la col i les patates i fem un puré. Saltegem els ceps i els barregem amb el confit. Preparem la *persillade* que és una salsa feta a partir de la barreja de julivert picat i altres espècies com all, herbes, oli i vinagre. Agafem tot el conjunt i el modelem, el salpebrem i el marquem en una paella amb una mica de greix d'ànec. Servim el trinxat calent.

Tipus de vi: vi negre o rosat

Avinguda de Sant Mateu, 5-9, 08328 Alella | T 93 540 78 57 | www.hotelportadalella.es | info@portadalella.es |
Direcció: Brice Lacoume | Cuina: Brice Lacoume

Restaurant Orfila

Sopa freda de tomàquet de pagès amb síndria, fruites vermelles i gelat de rocafort

Ingredients per a 4 persones:
2 kg de tomàquet de branca, 1 kg de síndria, 200 g de fruites vermelles, 100 ml d'oli d'oliva verge, 1 cullerada de vinagre de Mòdena, 300 ml de llet, 3 rovells d'ou, 50 g de sucre estabilitzant, 30 g de sucre invertit, 200 g de formatge Rocafort i 150 g de nata.

Elaboració:
Per fer la sopa només hem d'adjuntar tots els ingredients i turbinar fins al punt d'aconseguir una textura adient pel nostre plat. A continuació passem la sopa per un colador per no trobar-nos restes de llavors i rectifiquem al punt desitjat. Per fer el gelat, elaborem una crema anglesa amb la llet, els rovells i el sucre. Després fonem el formatge i l'incorporem a la crema i al sucre invertit. Muntem la nata fins que quedi cremosa i la incorporem a la preparació anterior que hem deixat refredar prèviament. Un cop enllestida, hem de deixar tota la preparació al congelador durant 24 hores.

Tipus de vi: vi rosat

Crep de verdures de temporada amb beixamel de bolets

Ingredients per a 4 persones:
100 g de ceba tendra, 100 g de pastanaga en manat, 50 g de tomàquet madur, 100 g de carabassa, 100 g de carbassó, 100 g d'albergínia, 100 g de pebrot vermell, 100 g de carxofa (segons temporada) i 1 manat d'espinacs. Per a la beixamel 500 ml de llet, 30 g de mantega, 30 g de farina i 30 g de bolets de temporada. Per a la crep 250 g de farina, 4 ous, 1/2 l de llet i oli de sèsam.

Elaboració:
Elaborem la massa de les creps, incorporem tots els ingredients, els passem per la batedora fins que no quedin grumolls de farina i ho deixem reposar una hora a la nevera. Entretant, saltegem suaument les verdures. Per fer les creps, pintem l'interior d'una paella amb una mica de mantega i a temperatura mitja hi afegim una quantitat de massa suficient per cobrir el cull de la paella. La massa ha de quedar fina. Per fer la beixamel fonem la mantega i saltegem lleugerament els bolet, prèviament picats molt fins. A continuació hi afegim la farina i la deixem enrossir uns segons perquè quan incorporem la llet bullint no ens deixi el gust de la farina crua. Ho deixem bullir uns minuts i rectifiquem de sal, pebre i nou moscada. Hem d'aconseguir una textura de salsa suficientment densa per poder napar la crep, prèviament farcida de les nostres verdures.

Tipus de vi: vi blanc

Roger de Flor, 43, 08320 El Masnou | T 93 555 01 88 | www.restauranteorfila.es | info@restauranteorfila.es |
Direcció: Xavier Orfila Estrada | Cuina: Xavier Orfila Estrada

Restaurant Sant Miquel

Salmó marinat

Ingredients per a 4 persones:
1 kg de salmó filetejat en dues parts i sense espina, 300 g de sal, 300 g de sucre, 1 manat d'anet i una mica de pebre rosa

Elaboració:
Traiem totes les espines dels lloms amb unes pinces. Barregem la sal amb el sucre. Després col·loquem el salmó damunt d'una safata amb la pell en contacte amb la safata. Tallem l'anet molt petit i el col·loquen a sobre del salmó amb una mica de pebre rosa, i ho cobrim tot amb la sal i el sucre. Ho deixem a la nevera 24 hores. Després el traiem la sal i el sucre i el passem per sota l'aigua. L'assequem bé, l'untem amb oli d'oliva, i el reservem.

Tipus de vi: vi rosat

Raviolis de gambes amb verdures

Ingredients per a 4 persones:
16 fulls de pasta *Wanton*, 1/2 pebrot vermell, 2 albergínies, 1 carbassó, 1 ceba mitjana, 32 gambes, 1/2 l d'oli d'oliva, 1/2 l de crema de llet, enciams o herbes variades, sal i pebre

Elaboració:
Pelem l'albergínia i el carbassó. Els tallem a trossos juntament amb el pebrot i la ceba. Saltegem la ceba i el pebrot, els deixem coure 10 minuts i hi afegim el carbassó i l'albergínia. Salpebrem i ho reservem en una escorredora. Posem aigua a escalfar i quan arrenqui bull, hi incorporem la pasta i la deixem coure durant 2 minuts. L'apartem i la refresquem. A continuació pelem i saltegem les gambes, reservant els caps per a la salsa. Estenem la pasta sobre un drap i la farcim d'una cullerada de verdures i dues gambes. Tanquem les puntes sobreposades, i les reservem en un safata untada amb oli per anar al forn. Per a la salsa saltegem els caps en una paella amb 2 cullerades d'oli durant 1/2 minut i hi afegim la crema de llet. Deixem la salsa reduir, la salpebrem, i la passem per un colador xinès.

Tipus de vi: vi blanc

Plaça de l'Església, 12, 08188 Vallromanes | T 935729029 | www.stmiquel.cat | restaurant@stmiquel.cat |
Direcció: Josep Mª S. Rabassa | Cuina: Margarita Puig

Pastissos i cafè

Pastissos i cafès
A la Mostra Gastronòmica podreu degustar tot tipus de pastissos;
de fruita, de xocolata, de pasta de full...

Pastisseria Joan's
Provença, 521
08025 Barcelona
T 93 160 01 56
anagarcia@joans.cat

Rovira Cafès
08480 L'Ametlla del Vallès
T 607 71 95 95
rc@roviracafes.com

Pernils ibèrics
I enguany també podreu trobar a la Mostra Gastronòmica un estand de pernils ibèrics.

Enrique Tomas
Occitània, 45 (polígon Can Rinó)
08911 Badalona
T 93 383 84 85
www.enriquetomas.com
marta@enriquetomas.com

Divendres 6, dissabte 7 i diumenge 8, de 20 a 23 h. Aquests productes es poden degustar amb els tiquets de sopar.

Ajuntament d'Alella

Enoturisme
DO Alella

www.alella.cat