40a Festa de la Verema d'Alella

12, 13 i 14 de setembre de 2014

Salutació de l'Alcalde

Veïnes i veïns d'Alella,
Un cop superat l'estiu ens endinsem novament a la Festa de la Verema. Enguany no es tracta d'una edició qualsevol sinó ben al contrari. Celebrem quaranta anys d'una festa que mostra a tot el món allò que som, la nostra essència. Una identitat diferenciada que ha estat l'eix durant tot aquest temps de la nostra Festa.

En les edicions passades hem pogut gaudir dels millors vins de la nostra Denominació d'Origen, de la millor gastronomia local, bons espectacles i molta cultura popular. Organitzar un esdeveniment com aquest tants anys seguits requereix d'un gran esforç i dedicació. Volem fer un reconeixement i agraïment a totes aquelles persones i entitats, i en especial al Casal d'Alella, que han fet possible arribar fins aquí. Aquest passat és el que ens fa encarar amb il·lusió i esperit de millora i creativitat el futur de la Festa.

És per tot això que enguany viurem una festa molt especial celebrant aquest aniversari. De ben segur que tots hi trobarem el nostre moment per compartir amb la família, els amics i els veïns. Gaudim-la!

Estic convençut que aquesta 40a Festa de la Verema serà un espai d'il·lusió, complicitat i estima cap al nostre poble, Alella. Visca la Festa de la Verema!

Andreu Francisco i Roger
Alcalde d'Alella

Salutació de la Regidora

Mimem el vi de la DO Alella

La Festa de la Verema ha esdevingut una festa per al vi, per a la gastronomia i per passar-ho bé participant a les diferents activitats que hi ha programades per a petits i grans. En el seu 40è aniversari hem volgut posar l'accent, d'una manera especial, en el vi d'Alella. Persones de reconegut prestigi visitaran aquests dies el nostre poble i parlaran del vi de la DO Alella per posar-lo en valor i per destacar les virtuts del vi que surt de les nostres vinyes i que ens identifica.

Enguany comptarem amb la presència de convidats excepcionals. Una pregonera que brilla amb la llum de les seves estrelles Michelin, ambaixadora de la nostra comarca i dels nostres vins: la reconeguda i estimada cuinera Carme Ruscalleda. El *Master of Wine*, Pedro Balllesteros, que ve de Brusel·les per fer una conferència tast a la Festa de la Verema i visitar els cellers de la DO. I a més, aprendrem amb les *masterclass* que oferiran Ferran Centelles, Meritxell Falgueras i Rosa Vila.

Parlarem, tastarem i mimarem els nostres vins i ho farem amb el treball de tots, amb l'ambició de la cooperació entre els cellers, els restaurants, les administracions i els centres d'ensenyament. Perquè només anant tots a una podrem mantenir una activitat i un producte que fa molts anys va néixer a les vinyes d'Alella amb l'esforç de molts pagesos, amb la dedicació dels viticultors i la il·lusió dels cellers i bodeguers.

Moltes gràcies als ciutadans i ciutadanes d'Alella, al personal de l'Ajuntament, a totes les persones que ja fa mesos que estan immerses en la preparació d'aquesta Festa, a tothom qui participa treballant a les diferents activitats i des de diferents àmbits. Tots vosaltres féu possible aquesta especial celebració.

Passeu una bona Festa de la Verema.

Isabel Nonell i Torras
Regidora responsable de la Festa de la Verema

Pregonera

Alella evoca plaer, gastronomia i salut

Tinc el sentiment professional que El Maresme és una comarca ben especial, interessant i inspiradora. Allargassada i estreta com una franja que uneix mar, horta i muntanya, amb un microclima envejable, ens ofereix uns productes estretament lligats al paisatge, que ens permeten construir un discurs gastronòmic de qualitat i amb caràcter territorial, no només al Sant Pau de Sant Pol de Mar i al Moments de Barcelona, sinó també al Sant Pau de Tokyo.

Alella evoca plaer, Alella evoca gastronomia, Alella evoca cultura de vinyes verdes vora el mar amb DO pròpia d'uns vins que no només són blancs, rosats i negres, sinó també caves, dolços i generosos. Al sauló maresmenc s'hi expressen molt bé, Pansa Blanca, Sumoll, Picapoll, Chardonnay, Cabernet Sauvignon i Garnatxa, varietats que en mans de l'artífex dels cellers DO Alella, prenen forma, cos i poesia vínica, en plena harmonia amb la gastronomia del territori.

Els pobles que habitem prop de la Mediterrània, la vivim i la sentim com el pont de mar blava que ens presenta al món, com una cultura plena de valors infinitament atractius que ens permeten encarar la vida amb plaer, sensualitat i salut. Procurem defensar-los, protegir-los, gaudir-los i mostrar-los al món.

Carme Ruscalleda

Índex

7

Programa

Notes | **12**
Adreces i inscripcions | **13**
Cartografies de la Verema | **14**
Verema 2.0 | **15**
Ninots de festa | **15**
Itineraris | **16**
Concurs d'Aparadors | **17**
Serveis i Plànol | **18**

19

DO Alella

Visites als cellers | **20**
La Nit de la Pansa Blanca | **21**
Tallada de raïm per a adults | **22**
La conferència | **23**
Classes magistrals de vins | **25**
Presentació de vins | **27**
Fitxes de vins | **28**
Enoturisme | **36**

37

Tapes i vi

Menús | **38**
Plànol | **39**

41

Mostra Gastronòmica

Restaurants | **43**
Pastissos i cafès | **64**

Programa

Dissabte 6 de setembre

19.30 h Inauguració de l'exposició "Ninots de Festa".
A càrrec de l'Alcalde Andreu Francisco i de l'artista Sergi Salvó. Exposició organitzada pels Trabucaires del Vi d'Alella.
Lloc: Antigues Escoles Fabra.

Dimarts 9 de setembre

19 h Presentació del llibre "Vi, política i espectacle. Procés de patrimonialització de la cultura del vi a la Denominació d'Origen Alella", a càrrec de Joan Ribas Serra.
Lloc: Biblioteca Ferrer i Guàrdia.

Dimecres 10 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.
Lloc: Vinya testimonial de Can Magarola.

20.30 h Inauguració de l'exposició "Cartografies de la Verema", un projecte de Míriam Grau .
Lloc: Can Manyé.

Divendres 12 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 Carme Ruscalleda.
Proclamació de la pubilla del 2014, acompanyada de les dames d'honor, hereus i pubilla del 2013.
Trepitjada del raïm pels hereus i dames d'honor. Benedicció del primer most.
Lectura del veredicte dels premis del concurs d'aparadors i sorteig d'obsequis entre les persones que han descobert la paraula secreta del concurs d'aparadors.
Presentació del 40è Porró de la col·lecció del Casal d'Alella, últim porró de la col·lecció.
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 40è Porró de la col·lecció del Casal d'Alella, últim porró de la col·lecció.
Lloc: Hort de la Rectoria, la Porxada i Plaça de l'Ajuntament.

23 h Correfoc amb els Diables del Vi d'Alella.
Lloc de sortida: Rotonda de Can Sans.
Recorregut: pàg. 12.

24 h Ball amb l'Orquestra La Salseta de Poble Sec.
Lloc: Plaça d'Antoni Pujadas.

Dissabte 13 de setembre

9 a 23 h Fira d'artesans.
Lloc: Rambla d'Àngel Guimerà i plaça dels Germans Lleonart.

9.30 h Visita guiada als cellers Can Roda i Serralada de Marina.

10 h Visita guiada al celler Roura.

10 h Ruta guiada "Les masies del vi a Alella".

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.

10.30 h Visita guiada al celler Alella Vinícola.

10 a 14 h Banc de sang.
Lloc: parada de bus de Can Lleonart.

11 h Visita guiada al celler Alta Alella.

11 a 14 h Activitat infantil.
Inflables per a tots els infants.
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.
Lloc: Can Lleonart.

20 a 23 h Mostra Gastronòmica.
Degustacions de vins de la DO Alella, caves de la zona i especialitats gastronòmiques
Venda del 40è Porró de la col·lecció del Casal d'Alella, últim porró de la col·lecció.
Lloc: Hort de la Rectoria, la Porxada i Plaça de l'Ajuntament.

20 a 23 h Tast al Mercat.
Les parades del Mercat Municipal ofereixen degustacions dels seus productes habituals. Tasta qualitat i gastronomia de proximitat.
Lloc: Mercat Municipal.

21 h Nit de la Pansa Blanca.
Un programa de tres hores amb diverses activitats que us aproparan al món del vi d'una manera original i suggerent.
Lloc: Can Manyé .

22.30 h Tast Jove 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. Informació al facebook de CEP'S o ceps.alella@gmail.com
Preu: 6 euros.
Lloc: Pati de Can Lleonart .

23.30 h Ball Orquestra Marinada.
Lloc: Plaça d'Antoni Pujadas.

Diumenge 14 de setembre

8 h Despertada amb els Trabucaires del Vi d'Alella acompanyats dels Pedrenyalers i Trabucaires de Ripoll.
Lloc de sortida: Can Lleonart.

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 guiada al celler Parxet.

10 h Plantada de Gegants.
23a trobada de colles geganteres.
Lloc: Avinguda de Sant Josep de Calassanç (Passeig de la Riera Coma Clara).
Més informació: pàg. 12.

10 h Visita guiada al celler Joaquim Batlle.

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.

10.30 h Visita guiada al celler Alella Vinícola (en anglès).

10.30 h Sardanes amb la cobla Principal de Llobregat. Trobada de colles veteranes.
Lloc: Plaça d'Antoni Pujadas.

10.30 h Tallada de raïm per a adults.
Lloc de trobada: Vinya testimonial de Can Magarola.

11 h Visita guiada al celler Bouquet d'Alella.

12 h Cercavila de la Colla de Gegants, Capgrossos, Grallers i Timbalers d'Alella.
Lloc de sortida: Avinguda de Sant Josep de Calassanç.
Recorregut: pàg. 12.

14 h Dinar Jove.
Vine a dinar amb els i les joves d'Alella. Dinar preparat per l'associació juvenil CEP'S.
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 Conferència-tast "Alella, on vols anar?" a càrrec de Pedro Ballesteros, *Master of Wine.*
Lloc: Alella Vinícola .

18 h Ruta guiada a les vinyes de la Vall de Rials.
Lloc de trobada: Oficina de Turisme.

20 a 23 h Mostra Gastronòmica.
Degustacions de vins de la DO Alella, caves de la zona i especialitats gastronòmiques.
Venda del 40è Porró de la col·lecció del Casal d'Alella, últim porró de la col·lecció.
Lloc: Hort de la Rectoria, la Porxada i Plaça de l'Ajuntament .

21 h Correfoc infantil amb la Colla infantil dels Diables del Vi d'Alella.
Lloc de sortida: Oficina de Turisme.
Recorregut: pàg. 12.

22 h Havaneres amb el grup Port Bo i rom cremat preparat per Quico Lluch.
Lloc: Parc Gaudí.

Notes

Mesures de seguretat:
www.alella.cat/festasegura

Divendres 12

23 h Correfoc amb els Diables del Vi d'Alella.
Recorregut: Inici a la rotonda de Can Sans (Bolet), Quatre Torres, Eduard Serra i Güell, Santa Madrona, Comas, Ribas, Germans Aymar i Puig, Riera Fosca, Riera Principal i final amb castell de focs a la plaça d'Antoni Pujadas.

Diumenge 14

8 h Despertada amb els Trabucaires del Vi d'Alella acompanyats dels Pedrenyalers i Trabucaires de Ripoll.
Recorregut: Sortida de Can Lleonart, Passeig de la Creu de Pedra, Calderó, Doctor Homs, Passeig Germans Aymar i Puig, Ribas, Riera Coma Fosca, Bolet, Quatre Torres, Eduard Serra i Güell, Santa Eulàlia, Torrent Vallbona, Empedrat del Marxant i final a la Plaça de l'Ajuntament.

10 h 23a trobada de colles geganteres.
Amb la participació dels gegants d'Alella, Almoster, Arenys de Munt, Balsareny, Barri de la Sagrada Família, Cervelló, Els Salancaires, Escola Bergantí, Escola Sagrada Família, Iluro, Mollet del Vallès, Palau-solità i plegamans, Perpingan, Sant Adrià del Besos, Sant Andreu de Llavaneres, Sant Quirze del Vallès, Teià, Vilallobent, Vilassar de Mar.
Lloc: Passeig de Sant Josep de Calassanç (Riera Coma Clara).

12 h Cercavila de la Colla de Gegants, Capgrossos, Grallers i Timbalers d'Alella.
Recorregut: Avinguda de 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 final a la Plaça d'Antoni Pujadas.

21 h Correfoc infantil amb la Colla infantil dels Diables del Vi d'Alella.
Recorregut: Inici al costat de l'Oficina de Turisme, Riera Fosca i final a la rotonda de Can Sants "bolet".

Inscripcions

A l'Oficina de Turisme, del 27 d'agost fins un dia abans de l'activitat programada. Si queden places lliures, es podran comprar entrades fins abans de començar l'activitat.

Adreces d'interès

Oficina de Turisme
93 555 46 50 · www.alella.cat/turisme
Horari habitual
De dimecres a dissabte de 10 a 14.30 h i de 15.30 a 17.30 h. Diumenge de 10 a 14.30 h. (Dilluns i dimarts tancat).
Horari durant la Festa de la Verema
Dijous 11 de setembre de 10 a 14.30 h i de 15.30 a 17.30 h. Divendres 12, dissabte, 13 i diumenge 14 de 9 a 20 h.

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

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

Can Manyé espai d'art i creació
93 540 87 23

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

Cartografies de la Verema

Projecte de l'artista visual Míriam Grau.
Del 10 de setembre al 19 d'octubre a Can Manyé Espai d'Art i Creació. Inauguració dimecres 10 a les 20.30b.

Cartografies de la Verema és un projecte artístico-educatiu, innovador i col·laboratiu en el qual els principals protagonistes són els alumnes de primària de diversos municipis de la DO Alella. Durant tres mesos de recerca i creació els nens i neneses s'han endinsat en el món de la verema per descobrir allò que caracteritza la nostra identitat, marcada pel paisatge i el territori. Cada grup-classe ha deixat constància del seu procés de treball en un bloc virtual, coordinat per Alba Ortiz (cartografiesdelaverema.wordpress.com) tot investigant, esbossant i creant una peça artística col·lectiva en la qual podrem observar múltiples tècniques (vídeo, escultura, dibuix, instal·lacions) i les diverses perspectives processuals i conceptuals.

Amb la participació de l'Escola Fabra i l'Escola la Serreta d'Alella; l'Escola Les Mimoses de Santa Maria de Martorelles i l'Escola Ocata del Masnou.

Visites comentades:
Divendres 12 a les 19h.
Diumenge 28 a les 12h.

Horaris Festa de la Verema:
Dijous 11 de 12 a 14h.
Divendres 12 de 18 a 21h.
Dissabte 13 i diumenge 14 d'11 a 14 i de 18 a 21h.

Horaris a partir del 14 de setembre
Dimecres, dijous i divendres de 17.30 a 20.30 h.
Dissabtes i diumenges d'11 a 14h.

Verema 2.0

Audiovisual dedicat la verema coordinat per Mònica Urrútia.
Del 10 de setembre al 19 d'octubre a la Sala fosca de Can Manyé.

Us convidem a fer un recorregut per les múltiples mirades que expressen sensacions, sentiments, moments, colors... suggerits per la verema, a l'audiovisual realitzat a partir de les fotografies compartides a Instagram amb el hashtag #veremalella14

Vegeu els horaris a la pàgina 16.

Jordi Agustí

Ninots de festa

Exposició de l'artista Sergi Salvó, organitzada pels Trabucaires del Vi d'Alella.
Del 6 al 21 de setembre a la Sala d'exposicions de les antigues Escoles Fabra. Inauguració dissabte 6 a les 19.30b.

L'exposició consta d'unes 600 peces de paper maxé (figures, mobiliari, arbres...) i simula una cercavila imaginària de gegants on s'hi barregen elements de l'actualitat del nostre país. Més informació a iakare.com.

Horaris:
7 de setembre de 10.30 a 14h
8, 9 i 10 de setembre de 18 a 21h
11 de setembre de 10.30 a 14h
12 de setembre de 18 a 21h
13 i 14 de setembre de 10.30 a 14h i de 18 a 21h
Del 15 al 19 de setembre de 18 a 21h
20 i 21 de setembre de 10.30 a 14h

Quico Lluch

Itineraris

Conxi Duro

Les masies del vi a la DO Alella.
Dissabte 13 a les 10b.

Aquesta és la tercera edició consecutiva de l'itinerari *Les masies del vi a la DO Alella*. Enguany, l'arquitecte Salvador Ribas realitzarà una visita guiada per la zona de la Coma Clara perquè pugueu observar el peculiar paisatge arquitectònic i visitar alguna carismàtica masia.

La sortida té una durada aproximada de 3 hores. Us recomanem portar calçat còmode, un barret i aigua.

Inscripcions i punt de trobada: Oficina de Turisme.
Places limitades.
Preu: 8 euros (menors de 8 anys gratuït, però cal inscripció).

Les vinyes de la Vall de Rials.
Diumenge 14 a les 18b.

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 només 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 de les nostres vinyes.

La sortida té una durada aproximada de 1,5 hores. Us recomanem portar calçat còmode i aigua.

Inscripcions i punt de trobada: Oficina de Turisme.
Places limitades.
Preu: 8 euros (menors de 8 anys gratuït, però cal inscripció).

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.

Quico Lluch

Hi haurà quatre premis per als comerços guanyadors:

Primer premi al millor aparador 2014, dotat amb 200 euros i un diploma

Segon premi al millor aparador 2014, dotat amb 150 euros i un diploma

Tercer premi al millor aparador 2014, dotat amb 100 euros i un diploma

Premi popular al millor aparador 2014, dotat amb 150 euros i un diploma

El premi popular el decidiran els ciutadans i les ciutadanes a través del seu vot. Però les persones que vulguin votar per decidir el premi popular al millor aparador, primer hauran de participar al joc de la paraula secreta.

Els aparadors dels comerços participants han d'estar exposats, com a mínim, des del 5 fins al 14 de setembre perquè tothom pugui gaudir d'ells. El jurat visitarà els establiments participants per valorar els aparadors guarnits per a la Verema. Els ciutadans que vulguin donar el seu vot per 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 12 de setembre durant l'acte d'inauguració de la Festa de la Verema 2014 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 1)
A/e: emprenedoria@alella.cat

Serveis i Plànol

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 i Parc Gaudí.

Oficina de Turisme
Riera Fosca, 2.

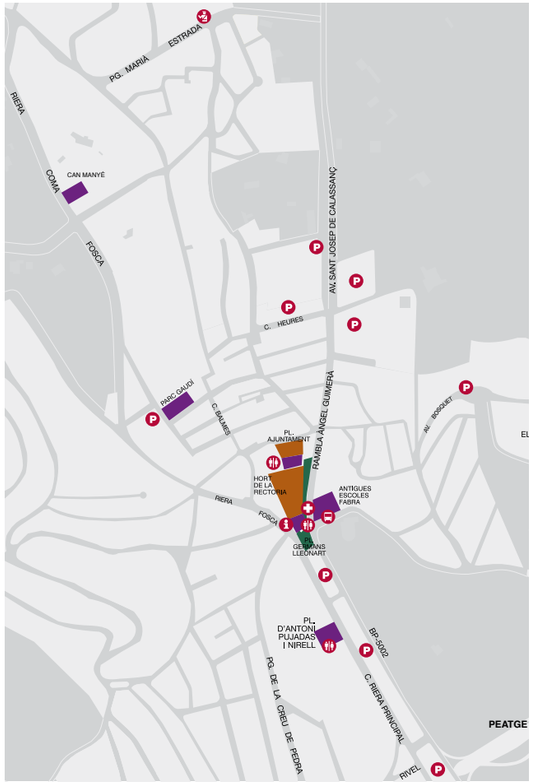
Ambulància
Rambla Àngel Guimerà.

Policia local
Passeig de Marià Estrada, 8.

Aparcament
Riera principal, Can Calderó, Les Heures, Avinguda Sant Josep de Calassanç, Riera Fosca i Avinguda del Bosquet.

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

Parada bus visites
Avinguda Ferran Fabra, 1.



Visites als cellers

Amb motiu de la Festa de la Verema d'Alella es dóna l'oportunitat exclusiva de visitar tots els cellers de la DO Alella. A cada visita guiada, que dura 90 minuts aproximadament, podreu descobrir les vinyes que ens envolten, les instal·lacions dels cellers i el procediment d'elaboració dels vins. Acabareu la visita amb un tast de vins. Alella és un municipi enoturístic i els cellers obren les seves portes al públic per donar a conèixer la peculiaritat i el valor dels seus productes.

Dissabte 13

Cellers Can Roda i Serralada de Marina (Martorelles)
Hora de sortida: 9.30h.

Celler Roura (Alella)
Hora de sortida: 10h.

Celler Alella Vinícola (Alella)
Hora de sortida: 10.30h.

Celler Alta Alella (Alella)
Hora de sortida: 11h.

Diumenge 14

Celler Parxet (Santa Maria de Martorelles)
Hora de sortida: 9.30h.

Celler Joaquim Batlle (Tiana)
Hora de sortida: 10h.

Celler Alella Vinícola en anglès (Alella)
Hora de sortida: 10.30h.

Celler Bouquet d'Alella (Alella)
Hora de sortida: 11h.

Inscripcions i punt de trobada: Oficina de Turisme.
Places limitades.
Preu: 8 euros (menors de 8 anys gratuït, però cal inscripció).

Conxi Duro

La Nit de la Pansa Blanca

Activitat coordinada per Montse Serra.
Dissabte 13 a Can Manyé.

Dediquem una nit a la Pansa blanca, la varietat de raïm més tradicional i pròpia de la DO Alella, per prestigiar-la, per singularitzar-la, per fer-la protagonista d'una part de la festa, combinant formació i divulgació amb hedonisme i espai lúdic, expressant la Pansa blanca i, per tant, el món del vi, com a fet cultural i lligat al món de cultura.

Inscripcions: Oficina de Turisme.
Places limitades.

De 21 a 22 h. Tast de vins singulars de Pansa Blanca de la DO Alella, a càrrec d'Oriol Artigas, enòleg i professor del cicle formatiu del Grau Superior en Gestió comercial i màrqueting enològic de l'Institut Alella.
Preu: 10 euros.

De 22 a 23 h. *El Tast*, de Roal Dahl.
Lectura dramatitzada a càrrec de l'actor Pep Garcia-Pascual, a partir d'una idea de Tramoia Produccions Culturals.
Preu: 5 euros.

De 21 a 24 h Les constel·lacions de la verema.
Instal·lació d'un planetari portàtil al pati de Can Manyé amb dues sessions cada hora de vint-i-cinc minuts cadascuna.
Preu: 5 euros.

Conxi Duro

Tallada de raïm per a adults

El diumenge 14 a les 10.30 h a la vinya de Can Magarola.

El pagès vinyataire Rafael Barnadas us aproparà al primer pas en l'elaboració del vi. Us explicarà detalls sobre el conreu i la selecció de raïm durant la tallada i us ensenyarà a elaborar el vi de forma artesana. L'activitat, adreçada a majors de 18 anys, té una durada aproximada de 1,5 hores. Us recomanem portar calçat còmode, barret i aigua. Cal que vingueu amb els vostres cistells i tisores perquè us emportareu a casa la vostra pròpia tallada de raïm perquè pugueu elaborar vi artesà.

Inscripcions: Oficina de Turisme.
Places limitades.
Preu: 8 euros.

La conferència:
"Alella, on vols anar?"

Conferència a càrrec de Pedro Ballesteros.
Diumenge 14 a les 18h al Celler Alella Vinícola.

Pedro Ballesteros és l'únic professional de l'Estat espanyol amb el títol de *Master of Wine*. Aquest valencià va començar la seva carrera professional com a enginyer agrònom i aviat es va sentir atret pel món del vi. De manera que va realitzar un Màster en Viticultura y Enologia a la Universitat Politècnica de Madrid i posteriorment va completar la seva formació en enologia amb diversos programes d'estudis internacionals, com el diploma *Wine al Wine & Spirit Education Trust* o el *Weinakademiker Wine a l'Austrian Wine Academy*. Els seus mèrits i la seva habilitat amb els vins el van llançar a aconseguir l'any 2010 el màxim títol de reconeixement quan va ingressar a l'*Institut of Master of Wine*. Actualment resideix a Brusel·les i treballa a diversos països com a assessor i ambaixador de vins.

A la conferència "Alella, on vols anar?" Pedro Ballesteros exposarà el posicionament dels vins DO Alella al mercat internacional i guiarà un tast en el qual tastarem un vi de cada celler de la DO Alella triat per ell mateix, i construirà amb ells un discurs sensorial.

La conferènica comptarà amb la col·laboració dels estudiants del Grau Superior de Gestió comercial i màrqueting enològic de l'Institut Alella.

Inscripcions: Oficina de Turisme.
Places limitades.
Preu: 20 euros. Pack d'entrada a la conferència + les 3 *masterclass* 50 euros.

Classes magistrals de vins

"Maridatge i funcions del sommelier al restaurant"

Ferran Centelles
Dimarts 16 de setembre a les 20 h a Can Lleonart.

Ferran Centelles, sommelier del Bulli entre 2000 i 2011, Premi Nacional de Gastronomia en 2011 i Millor sommelier d'Espanya 2006. L'activitat girarà al voltant del maridatge i de les funcions del sommelier dins i fora del restaurant. Es repassaran algunes tendències actuals del mercat del vi i, sobretot, es tastaran bones ampolles i grans combinacions.

Inscripcions: Oficina de Turisme.
Places limitades.
Preu: 15 euros cada *masterclass*. 40 euros el pack de les 3 *masterclass*. 50 euros el pack de conferència + les 3 *masterclass*.

"Les metàfores del vi"

Meritxell Falgueras
Dimecres 17 de setembre a les 20 h a Can Lleonart.

Meritxell Falgueras, sommelier mediàtica, col·laboradora de programes de ràdio i televisió, catedràtica de l'Acadèmia Catalana de Gastronomia i autora del llibre *Presumeix de vins en 7 dies* (2010). A la sessió s'analitzarà la importància de la metàfora a l'hora de descriure les sensacions personals en el tast de vins.

"El recorregut del raïm: des de la verema fins a la copa"

Rosa Vila
Dijous 18 de setembre a les 20 h a Can Lleonart.

Rosa Vila, la primera dona sommelier de Catalunya, jurat de l'*International Taste & Quality Institut* de Brussel·les, ha estat també jurat del *Concours Mondial*, i compagina la seva labor habitual de jurat amb tasques de docència, organització d'esdeveniments i assessorament en enologia i maridatge. La sessió tractarà sobre la iniciació a l'elaboració del vi i al tast. S'explicarà la classificació d'aromes en els vins segons la varietat de raïm i el procés d'elaboració.

Óscar Pallarès

Presentació de vins

Dissabte 13 a les 18 h a Can Lleonart.

Alella és terra de vins i la Festa de la Verema és la plataforma ideal per presentar les novetats o els vins més destacats de cadascú dels vuit cellers que formen la Denominació d'Origen Alella. Són vins molt variats, amb contrastos, que ofereixen una amplia gama de matisos. Aquesta presentació s'adreça a persones majors de 18 anys, siguin desconeixedores o iniciades en el món del vi. Un representant de cada celler explicarà les característiques del vi a tastar. S'hi tastaran un total de 8 vins.

La presentació serà conduïda per la revista *Papers de Vi*, especialitzada en vins DO Alella, i comptarà amb la col·laboració dels estudiants del Grau Superior de Gestió comercial i màrqueting enològic de l'Institut Alella.

Els vins de la 40a Festa de la Verema són:

Alella Vinícola | Marfil Negre Criança 2011 en conversió ecològica

Alta Alella | AA Parvus Chardonnay

Bouquet d'Alella | Shyrah 2011

Can Roda | Negre Criança Cabernet-Merlot 2012

Joaquim Batlle | Foranell Garnatxa Blanca 2010

Marqués de Alella | Galactica 2010

Roura | Roura Rosat Merlot 2013

Serralada de Marina | Pansa Blanca Blanc Jove

Inscripcions: Oficina de Turisme.
Places limitades.
Preu: 11 euros.

Alella Vinícola

Marfil Negre Criança 2011 en Conversió Ecològica

Àngel Guimerà, 62 08328 Alella
935403842 | www.alellavinicola.com
comercial@alellavinicola.com

Tipus de vi
Negre criança ecològic

Varietats de raïm
Cabernet Sauvignon, Garnatxa negra i Syrah

Fitxa tècnica
Grau alcohòlic: 14,5%
Acidesa: 6,0 g/l
PH: 3,40
Sucre residual: < 2.0 g/l
Anyada: 2011

Elaboració
En funció de la maduresa final de les diferents vinyes i varietats es constitueix el cupatge definitiu de cada anyada. La base varietal està formada amb Cabernet Sauvignon, Garnatxa negra i Syrah. Cada varietat s'elabora per separat fins a l'hora de criar en bóta, moment en el qual es fa el cupatge definitiu. La criança dura 12 mesos i es fa en bótes de roure francès de 225, 300 i 400 l.

Nota de tast
Examen visual: Color cirera.
Examen olfactiu: Aroma intensa de fruits del bosc (baies), balsàmic, especiat, una mica floral, amb notes de regalèssia i matisos fumats.
Examen gustatiu: Boca equilibrada, taní polit, de mitjana estructura, amb notes de fruita vermella, fumats i matisos torrats al retrogust.

Harmonia
S'adapta molt bé a diversos plats com assortit d'embotits ibèrics, cargols a la llauna, botifarra amb mongetes del ganxet, entrecot de vedella, broqueta de carns, filet de vedella, costelletes i mitjanes de garrí a la brasa, rodó de vedella, bolets saltejats, etc.

Alta Alella

AA Parvus Chardonnay

Camí Baix de Tiana, s/n
08328 Alella
934693720
www.altaalella.cat
altaalella@altaalella.cat

Tipus de vi
Blanc sec ecològic

Varietats de raïm
Chardonnay

Fitxa tècnica
Grau alcohòlic: 12,5%
Fermentació: Barrica
Criança: 4 mesos
Anyada: 2013

Elaboració
Vi blanc ecològic elaborat amb la varietat Chardonnay. Després d'una selecció a la taula de tria, els raïms maceren amb les pells per obtenir una millor extracció aromàtica. El raïm es premsa lleugerament per tal d'aconseguir el most flor, el qual fermenta en barriques noves de roure francès d'Allier a baixa temperatura aplicant una criança posterior de 4 mesos.

Nota de tast
Examen visual: Color groc pàl·lid amb reflexes daurats.
Examen olfactiu: Gran complexitat aromàtica, en la qual combinen les aromes de fruites (plàtan, mango, papaia, préssec) i flor blanca amb les subtils notes de criança.
Examen gustatiu: Entrada fresca, pas per boca afruitat, gras, untuós. Acidesa ben marcada, que allarga el post gust, en el qual s'expressen les notes de criança.

Bouquet D'Alella

Shyrah 2011

Sant Josep de Calassanç, 8
08328 Alella
935556997
www.bouquetdalella.com
bouquetda@bouquetdalella.com

Tipus de vi
Negre ecològic

Varietats de raïm
Syrah

Fitxa tècnica
Grau alcohòlic: 14%
Producció: 3.816 ampolles
Anyada: 2011

Elaboració
Aquest vi combina syrah de vinyes de mar i de muntanya, cultivades en sauló de manera ecològica. Es realitza una verema manual en caixes de 18 kg. Després de tenir els raïms refrigerats, es desrapen i es maceren llarg temps fins que la fermentació alcohòlica arribi a 24-26º. Posteriorment, el raïm es premsa suaument i acaba amb una fermentació malolàctica. La criança és de 12 mesos en bótes de fusta francesa i centreeuropea, i 6 mesos en ampolla.

Nota de tast
Examen visual: Color intens, tons violacis i blavosos.
Examen olfactiu: Fruita madura del bosc, tocs balsàmics i també minerals. La criança ens aporta les espècies i els torrats.
Examen gustatiu: Entrada suau i agradable. Acidesa marcada però ben integrada. Estructurat. Trobem tocs balsàmics i de fruita del bosc. També regalèssia i xocolata negra. Post gust llarg.

Can Roda

Negre Criança Cabernet-Merlot 2012

Mas Can Roda, s/n
08107 Santa Maria de Martorelles
935794448
www.cellercanroda.cat
cellercanroda@gmail.com

Tipus de vi
Vi negre cupatge

Varietats de raïm
81% Cabernet Sauvignon i 19% Merlot

Fitxa tècnica
Grau alcohòlic: 13,00%
Acidesa total S: 3,50 g/l
Sucres reductors: 0,75 g/l
Ph: 3,51
Anyada: 2012

Elaboració
Verema manual en caixes de 20 kg de capacitat, derrapat i encubat. El Cabernet es macera i fermenta en bota oberta de roure de 600 l de capacitat mitjançant *pigeages* manuals durant 18 dies. I el Merlot en dipòsit d'acer inoxidable amb remuntatges mecànics i fermentació durant 12 dies a 27º. Posterior criança en bota de roure francès i americà durant 12 mesos, en la que es realitza una fermentació malolàctica.

Nota de tast
Examen visual: Color roig cirera picota, de ribet morat-caoba, capa alta i marcada llàgrima tintada de caiguda lenta.
Examen olfactiu: Aromes de record varietal (vegetals cuits, balsàmic), de fruits madurs (mora, pruna negra), de caramel cremat i derivats de la criança (fruits secs torrats, carbó humit i terra mullada).
Examen gustatiu: L'entrada en boca és potent i fresca, amb tanins marcats que es suavitzaren en ampolla. Equilibrat en alcohol i acidesa, amb presencia de torrefacte. Post-gust llarg i retronasal de caràcter varietal.

Joaquim Batlle

Foranell Garnatxa Blanca 2010

La Sentiu, s/n | 08391 Tiana
933954527 | www.vinosdealella.com
celler@joaquimbatlle.com

Tipus de vi
Vi blanc ecològic

Varietats de raïm
Garnatxa Blanca

Fitxa tècnica
Grau alcohòlic: 12%
Anyada: 2010

Elaboració
Vi blanc de producció ecològica elaborat amb la varietat de Garnatxa Blanca, procedent de la mateixa finca "La Sentiu" i fermentat en dipòsit inoxidable.

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 308 m, 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-Parxet

Galactica 2010

Torrent, 38 | 08391 Tiana
933950811
www.parxet.es
info@parxet.es

Tipus de 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
Es premsa el raïm sencer i el total del most es macera 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 és 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 post gust. És estructurat i potent degut a la seva elaboració.

Roura

Roura Rosat Merlot 2013

Vall de Rials, s/n | 08328 Alella
933527456 / 935403148
www.roura.es
roura@roura.es

Tipus de vi
Rosat

Varietats de raïm
Merlot

Fitxa tècnica
Grau alcohòlic: 12,5 %
Sucre: 2,7 g/l
Fermentació: 10 dies a 15º-16º C
Anyada: 2013

Elaboració
Aquest vi ha tingut una maceració de 8 hores i una posterior fermentació de 10 dies a una temperatura de 15º-16º C.

Nota de tast
Examen visual: Color rosa intens, de superfície brillant.
Examen olfactiu: Aroma d'intensitat mitjana, amb records de petites fruites vermelles.
Examen gustatiu: Bona entrada, viu, amb una bona aroma en boca i retrogust franc de persistència mitjana.

Harmonia
Acompanya bé els entrants, fumats i anxoves, arrossos i pastes, carns i peixos. Ideal com a vi d'aperitiu. Especialment indicat per a peix poc elaborat i marisc. Temperatura de servei entre 8º i 10º C.

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.
Anyada: 2013

Elaboració
Les vinyes que donen aquest vi tenen una edat compresa entre 30 i 40 anys, i estan plantades en un sol 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 per a servir aquest vi es realitzi amb una temperatura de 9 o 10ºC.

Nota de tast
Examen visual: Color pàl·lid amb reflexos verdosos.Brillant.
Examen olfactiu: Aroma afruitat, a pinya entre d'altres. I lleugers tocs de poma verda i plàtan.
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.

Enoturisme

El Consorci DO Alella dinamitza i coordina les iniciatives público-privades del territori de la Denominació d'Origen Alella, amb la creació i l'impuls de nous esdeveniments enoturístics. En són un exemple clar **La Setmana del Vi DO Alella** al setembre, amb una oferta de més de 60 activitats d'eno-oci, o les **Jornades Gastronòmiques del Vi DO** Alella del març, amb una cinquantena de restaurants que harmonitzen els seus plats amb vins de la DO. Amb l'organització d'aquests esdeveniments s'està treballant l'atracció de fluxos de visitants, inicialment de proximitat, amb la intenció de fer-los extensius a altres públics receptius que encara estan per explotar.

Des del sector privat s'aposta per la creació d'oferta enoturística diferenciada, més enllà de les visites als cellers. El tast de xocolates i vins; l'helicòpter amb pica-pica d'altura; el gran tast vertical de cava; els espectacles musicals o de poesia; la visita teatralitzada, o les harmonies amb productes de proximitat del celler Alta Alella. El taller enosensorial; el tast Marfil musical i la ruta "El vi al Maresme: Present i futur" del celler Alella Vinícola; la Burricleta; l'esmorzar de forquilla; les "sensacions del món"; les vinyes a la llum de la lluna; el pícnic o la calçotada entre vinyes del celler Bouquet d'Alella. Aquestes activitats són un petit tast del que es pot degustar.

El Tast Tiana; la Mostra Gastronòmica de Cabrils; la *Vinàlia Priora* del CAT de Teià; *La literatura amb els 5 sentits* de Montse Serra, el maridatge de textos clàssic i vins organitzat per Tanit didàctica i difusió cultural... en són un bon exemple de l'atractiva oferta enoturística existent i de la transformació que aquest territori està vivint cap a la consolidació de la destinació.

Consorci DO Alella
www.doalella.cat

Enoturisme
DO Alella

Ernest Brugue

Tapes i vi

Dissabte 13 i diumenge 14 de setembre

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

Tria l'harmonia que més t'agradi per 4 €.

1. Can Flo
Anselm Clavé, 38
T 93 555 21 44 | De 12 a 17 b
Calamars a la romana + Xarel·lo Roura
Mandonguilles + 3 ceps Roura

2. Can Jordana
Rambla d'Àngel Guimerà, 60
T 93 180 66 78 | De 10 a 15 b i de 17 a 19 b el dissabte i de 10 a 15 b el diumenge
Trifàsic de *cinco jotas* (llom, presa ibèric i pernill) + Garnatxa Bouquet d'Alella
Duet de salmó marinat al Gintònic i al Vodka amb remolatxa + El Pas de les bruixes de Serralada de Marina

3. Cerveseria Ferran
Santa Madrona, 4
T 93 555 18 50 | D' 11 a 19 b
Crestes + Blanc o Negre de Roura
Mandonguilles + Blanc o Negre de Roura
Broqueta andalusa + Blanc o Negre de Roura

4. Companyia d'Alella, Celler i Taverna
Riera Fosca, 28-30
T 93 540 03 41 | De 12 a 15 b
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

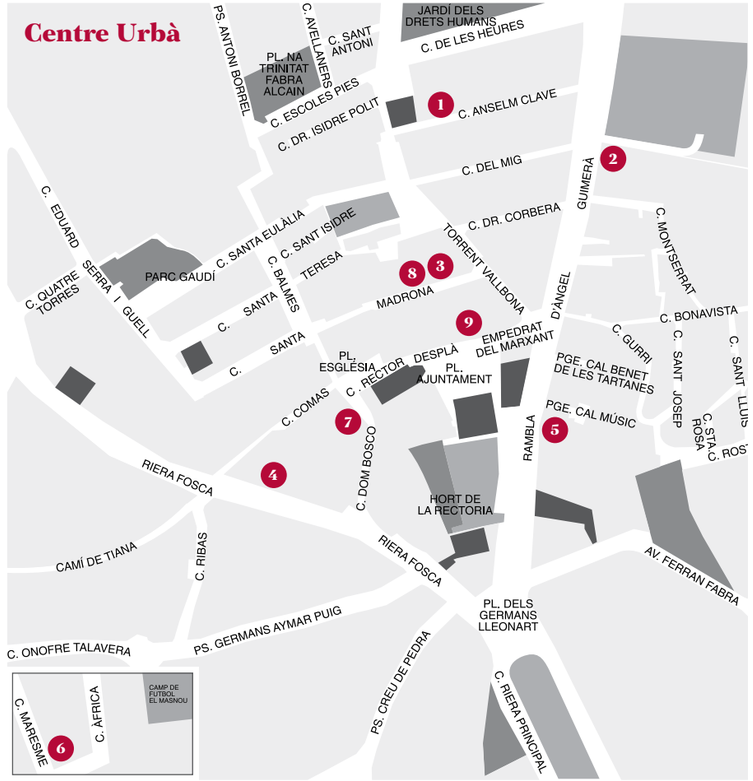
5. Duran
Rambla d'Àngel Guimerà, 18
T 93 555 10 45 | D'11.30 a 13.30 b (a partir de les 13.30 b només a la barra)
Faves a la catalana + Marqués de Alella
Tripa amb cigrons + Marqués de Alella

6. El Salero
Maresme, 19
T 93 540 25 56 | De 10 a 23 b
Cua de bou + Marfil Negre
Bacallà enrossit + Marfil Blanc

7. La Garlopa
Plaça de l'Església, 6
T 93 555 58 92 | De 12.30 a 15 b
Mini hamburgueses + Marfil Blanc o Marfil Negre Criança
Broqueta andalusa + Marfil Blanc o Marfil Negre Criança

8. La Magrana
Santa Madrona, 6
T 93 555 69 70 | De 7 a 17 b
Fideuada - cargols guisats + Roura Blanc o Roura Negre
Calamars a la romana - bunyols + Roura Blanc o Negre

9. La Plaça D'Alella
Plaça de l'Ajuntament, 8
T 93 540 97 70 | De 12.30 a 14 h
Fideuada o paella + Marqués de Alella
Barqueta de Guijuelo + Masnoví



Conxi Duro

Mostra gastronòmica

Mostra Gastronòmica

12, 13 i 14 de 20 a 23h al l'Hort de la Rectoria, la Porxada i la Plaça de l'Ajuntament.

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 podreu 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).

Preus
Amb motiu del 40 aniversari de la Festa els tiquets de la Mostra Gastronòmica seran més flexibles. Aquesta és la relació de tiquets i preus:

Tiquet de vi: 2 euros (una degustació de vi sense copa).
Tiquet de menjar: 4 euros (1 plat o 1 pastís).
Tiquet d'ampolla: 12 euros (una ampolla de vi o cava).
Copa de vidre de la 40a Festa de la Verema: 1 euro

Venda de tiquets
De forma anticipada (nou!)
Oficina de Turisme: 12, 13 i 14, de 10 a 14h.
Estand de l'Ajuntament de l'Hort de la Rectoria: 12, 13 i 14, de 18 a 20h.

Durant la Mostra
Estand de l'Ajuntament de l'Hort de la Rectoria: 12, 13 i 14, de 20 a 23h.

Restaurant Can Cabús

Divendres 12 de setembre

Avinguda Sant Josep de Calassanç, 10
08328 Alella
93 540 77 73
info@cancabus.es
www.cancabus.es
Direcció: Maite León
Cuina: Farida M'Rabet

Masia Can Cabús

Vol-au-vent de melós de vedella al Pedro Ximénez

Ingredients per a 4 persones
2 galtes de vedella, ceba, porro, api, pastanaga, alls, Pedro Ximénez, brou de bou, farina, sal i pebre.

Elaboració
Sofregim les verdures. Arrebossem la carn amb la farina i la fregim lleugerament. Agefim la carn al sofregit i hi incorporem Pedro Ximénez. Deixem la barreja reduir durant uns 15 minuts i hi posem el brou. Quan la carn s'hagi fet i estigui tendra, la retirem. Passem el brou juntament amb les verdures per un colador i tornem a cuinar la carn amb el brou fins que faci *xup-xup*. Per últim, muntem els ingredients barrejats a cada *vol-au-vent*.

Caneló tebi de peix i marisc amb salsa de gambes

Ingredients per a 4 persones
Pasta fresca de canelons, diferents tipus de peix (com lluç, corball, etc.), gambetes pelades, pastanaga, ceba, porro, carbassó, mantega, escamarlans petits (per triturar), farina i fumet.

Elaboració
Netegem el peix, el deixem sense espines i el posem en una plata al forn. Una vegada cuit, el retirem. Tallem les verdures en juliana i les sofregim amb mantega. Després hi incorporem una mica de farina i a continuació la carn. Salpebrem la barreja i la deixem refredar. Per altra banda, coem la pasta fresca uns 3 o 5 minuts i comencem a enrotllar els canelons. Per preparar la salsa, saltegem els escamarlans, després hi afegim el fumet i finalment els passem per un colador ajudats per un morter.

Restaurant Palmira

Divendres 12 de setembre

L'Escala, 2-4
08916 Badalona
93 395 12 62
info@restaurantpalmira.com
www.restaurantpalmira.com
Direcció i cuina: José Gabriel González Morales

Melós de vedella en el seu suc de cocció

Ingredients per a 4 persones
1 bossa de cocció al buit, 2 galtes de vedella del país (1 kg aprox.), 2 pastanagues, 2 cebes de Figueres, 2 porros, 1 cabeça d'alls, 2 canons de canyella, 1 l de vi ranci, 1 l de brou 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 67º. Un cop cuinades, escorrem la salsa que queda a les bosses i la posem al punt de gust i textura. I a punt per menjar!

Canelons de trufa

Ingredients per a 4 persones
Per a la massa cal fer una massa de creps però substituint 50 cl de llet per 50 cl de suc de trufa. Per al farcit, 500 g de llaminera, 200 g de ceba mirada, 200 g de papada ibèrica, 500 cl 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, hi incorporem la ceba, l'all, la farina, la llet, el pa i la canyella. Ho deixem reduir al foc 15 minuts fins que espesseixi. Hi afegim la trufa, ho deixem coure una hora i ho triturem tot junt. Per a la salsa barregem 100 g de trufa ratllada amb un litre de *demi-glacé*. Farcim els creps i els servim.

Restaurant Aromakaori

Divendres 12 de setembre

Rambla d'Àngel Guimerà, 20
08328 Alella
93 540 58 26
reserves@aromakaori.com
www.aromakaori.com
Direcció: Joan Araiz
Cuina: Enric Araiz

Ebi *yakisoba*

Ingredients per a 4 persones
Fideus *yakisoba*, ceba tendra, salsa *yakisoba*, salsa de soja, cibulet, *katsuobushi* (bonítol sec ratllat), pastanaga, pebrot verd, carbassó i llagostins.

Elaboració
Tirem un rajolí d'oli de gira-sol a un *wok* o una cassola antiadherent. A continuació hi afegim les verdures tallades a tires (la pastanaga, la ceba, el pebrot verd i el carbassó) i les deixem coure uns 10 min. a foc fort. Després hi incorporem els llagostins pelats. Li donem unes quantes voltes fins que es facin. Tot seguit, fem la pasta d'acord amb les instruccions de l'envàs (bullim els fideus en aigua durant un parell de minuts fins que quedin separats). Després els colem i els posem al *wok* juntament amb les verdures, hi afegim la salsa i un rajolinet de salsa de soja.

Makis de salmó i de tonyina

Ingredients per a 4 persones
400 g d'arròs per *sushi* preparat, 150 g de filets de tonyina fresca, 2 làmines d'alga *nori*, 1 *wasabi*, també 150 g de filets de salmó fresc i 2 làmines d'alga *nori*.

Elaboració
Col·loquem una làmina d'alga sencera sobre l'estoreta de bambú i amb les mans humides distribuïm la meitat de l'arròs per sobre. Després hi posem mitja làmina de *nori* i pressionem el conjunt. Hi afegim la meitat dels ingredients sobre l'arròs i formem un rotllo amb ajuda de l'estoreta. Amb els ingredients restants preparem un segon rotllo. Per últim, tallem els dos rotllos en 6 trossos iguals.

Restaurant La Vinya

Divendres 12 de setembre

Crta. del Masnou a Granollers km. 5,2
08328 Alella
93 555 13 62
info@masialavinya.com
www.masialavinya.com
Direcció: Davinia Bernad
Cuina: José Gómez

Canelons de peix i marisc

Ingredients per a 4 persones
600 g de peix i marisc (rap, lluç, gambes, vieires...), 200 g de ceba, 200 g de pastanaga, 1 porro, pasta de canelons, farina, crema de llet, sal i pebre al gust.

Elaboració
Tallem les verdures en juliana i les sofregim. Després tallem el peix i el marisc i els afegim a les verdures. Un cop estiguin al seu punt, hi posem farina i crema de llet fins aconseguir la textura desitjada. A continuació, bullim la pasta dels canelons i els farcim amb la barreja de peix i marisc. Per últim, acompanyem els canelons amb la tradicional beixamel.

Delicies d'ànec amb salsa Malibú

Ingredients per a 4 persones
8 cuixetes d'ànec, 50 g de mantega, 2 rodanxes de pinya natural, 100 g de sucre, 300 g de crema de llet i licor Malibú al gust.

Elaboració
Posem l'ànec en una paella amb una mica d'oli fins que quedi daurat. Per altra banda, preparem la salsa amb la pinya tallada en daus i posada en una paella. Quan estigui en el seu punt, hi afegim la mantega i després la caramel·litzem amb el sucre però sense que agafi molt de color. I per últim, lliguem la salsa amb la crema de llet i la posem d'acompanyament a l'ànec.

Restaurant Mas de Sant Lleí

Divendres 12 de setembre

Camí cas alta, s/n Crta. Granollers a Masnou, Km. 10,5
08410 Vilanova del Vallès
93 845 88 22
evaristo.viana@masdesantllei.com
www.masdesantllei.com
Direcció: Evarist Viana
Cuina: Daniel Boguña

Torrefacte de fideus amb popets, calamarsons i caramelitzat de ceba

Ingredients per a 8 persones
800 g de fideus (n.2), 480 g de popets, 480 g de calamarsons, 1 kg de peix de roca, 100 g de pastanagues, 1 porro, 2 branques d'api, 1 kg de ceba, 10 grans d'all, 10 branques de julivert, ½ l de vi blanc sec, ¼ l d'oli d'oliva suau, sal i pebre blanc.

Elaboració
Fem un fumet, rostint el peix al forn durant uns 30'. Sofregim les verdures, incorporem el peix rostit amb vi i ho deixem reduir. Hi posem l'aigua, ho deixem bullir uns 90', ho colem i ho reservem calent. Fornegem els fideus a 200º i els reservem. Escaldem els popets i calamarsons en aigua, els refresquem en aigua i gel i els saltegem. Sofregim la ceba i l'all i hi incorporem els popets, els calamarsons, el julivert picat, els fideus i el fumet (12'). Hi posem una mica de julivert picat per sobre i/o allioli.

Vedella a la cervesa amb patates a les fines herbes i pèsols dolços amb bacó

Ingredients per a 4 persones
½ kg de picada de vedella, 240 g de picada de porc, 1 kg d'ossos de vedella, ½ kg de cebes de Figueres, 3 branquetes de llorer, 1 ampolla de cervesa Xibeca, ½ l d'oli d'oliva suau, 40 patates parisines, 2 g de farigola seca, 2 g de romaní sec, ½ kg de pèsols dolços, 200 g de bacó, 1 branca d'api, 100 g de pastanagues, 1 porro, sal i pebre.

Elaboració
Barregem les carns, les salpebrem, les fem en cubs i les marquem. Amb els ossos i les verdures fem el brou. Daurem la ceba i el llorer. Hi afegim la cervesa, la deixem reduir i hi posem el brou. Fregim les patates, salpebrem i condimentem amb farigola i romaní. Escaldem els pèsols. Saltegem el bacó i hi afegim els pèsols i salpebrem. Col·loquem a la base els pèsols, a sobre la carn i la ceba, als costats les patates i acabem amb la salsa.

Restaurant Bar de La Plaça

Divendres 12 de setembre

Plaça Nova, 4
08310 Argentona
93 756 11 37
bolipil@hotmail.com
Direcció: Eulàlia Comas
Cuina: Jordi Melchor Barberan

Tripa i morro de vedella (*callos*)

Ingredients per a 4 persones
Tripa morena de vedella, morro de vedella, tomàquet triturat, alls, bitxos, sal, pebre negre i pebre vermell dolç

Elaboració
Abans de tot, sofregim els grans d'alls tallats a làmines i els bitxos. Un cop daurats hi posem el tomàquet triturat i després la tripa i el morro. Condimentem la barreja amb sal, pebre negre i pebre vermell. Deixem els ingredients coure durant una hora i el plat quedarà llest per servir.

Pèsols ofegats

Ingredients per a 4 persones
Pèsols del Maresme, ceba tendra, oli d'oliva, salsitxes, cansalada, botifarra negra de can Ciano, brou de pollastre.

Elaboració
Tallem la ceba i la sofregim. Tallem també les salsitxes i la cansalada i ho afegim a la paella juntament amb la ceba. Quan el conjunt estigui rostit, hi afegim els pèsols i els deixem coure amb la seva pròpia aigua durant uns vint minuts. Passat aquest temps, afegim a la paella la botifarra negra i deixem la barreja al foc uns cinc minuts més. Després ja ho podem servir.

Restaurant El Nou Antigó

Divendres 12 de setembre

Plaça Sant Jaume, 5-6
08329 Teià
93 540 04 23
marta@elnouantigo.com
www.elnouantigo.com
Direcció: Marta Culebras
Cuina: Jordi Saseta

Ous mariners

Ingredients per a 4 persones
Ous, patata Monalisa, anet fresc, cabra de mar, llamàntol i cranc, oli de gira-sol i d'oliva, pastanaga, porro, api, tomàquet pera, Brandy, fumet de peix i pebre vermell.

Elaboració
Coem el marisc amb aigua i sal, ho refresquem i traiem la carn, reservant les closques per a la crema. Pelem i tallem la patata per confitar-la en oli de gira-sol i l'anet. Sofregim les verdures tallades a daus irregulars, amb el tomàquet a quarts i les closques de marisc. Ho flamegem amb el Brandy i ho deixem coure fins que les verdures quedin rossejades. Hi afegim pebre vermell mòlt i el fumet. Deixem reduir i reservem. Saltegem les carns amb l'oli d'oliva, sal i pebre, i fregim els ous amb oli d'oliva. Col·loquem les patates confitades i escorregudes, a sobre l'ou fregit i la carn de marisc. Ho recobrim amb la crema de marisc al gust.

Confit d'ànec amb cremós de patata

Ingredients per a 4 persones
Bracets d'ànec, greix d'ànec, patates Monalisa, mantega, oli d'oliva, vi de Porto, brou de pollastre, sal i pebre.

Elaboració
Posem a la cassola els bracets d'ànec salpebrats i coberts a la meitat amb el greix afegit. Es pot aromatitzar amb alguna herba aromàtica. Coem l'ànec a uns 65 graus durant 2 hores. Ho reservem i un cop fred, ho desossem i esmicolem la carn, reservada del greix. Rostim els ossos i hi afegim el vi i el brou de pollastre fins que redueixi. Ho colem i reservem. Per fer el cremós de patata, pelem i tallem la patata. La fem bullir fins excedir la seva cocció. La colem, reservant l'aigua de la cocció. Triturem la patata amb mantega i oli d'oliva. Hi incorporem aigua fins aconseguir la textura desitjada. Salpebrem i servim calentó.

Restaurant Sant Jaume

Dissabte 13 de setembre

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

Bacallà a la llauna

Ingredients per a 4 persones
4 talls de bacallà (180 g), 1 l de puré de tomàquet natural, 1 cabeça d'alls, 100 g de panses remullades, 50 g de pinyons, 4 ous durs, 200 cl de vi Marqués de Alella, sucre, oli d'oliva i farina.

Elaboració
Prèviament dessalem els talls de bacallà i remullem les panses en vi durant 12 hores. Després, escorrem el bacallà, l'enfarinem i el fregim amb oli d'oliva. Piquem els alls ben petits i els posem en una paella amb els pinyons. Seguidament, afegim el puré de tomàquet amb una mica de sucre i ho deixem coure 10 minuts. Tot seguit, hi afegim les panses remullades amb el vi i deixem reduir la barreja uns minuts. En una safata del forn emplatem el bacallà fregit, el cobrim amb la salsa de tomàquet i el decorem amb ou dur. Ho deixem fornejar uns minuts i ja ho podem servir.

Creps de bolets

Ingredients per a 4 persones
Pasta de creps, 125 g de farina, 2 ous, 25 g de sucre, 25 g de mantega, ¼ l de llet i un punt de sal. Per al farcit de bolets: un assortit de bolets, all i julivert, 30 g de farina, 100 cl de crema de llet.

Elaboració
Per a preparar la pasta de creps posem en un bol la farina, els ous, el sucre i la sal. Hi afegim la llet a poc a poc remenant amb un batedor. Deixem reposar la barreja una hora i després fregim la pasta amb mantega desfeta. Per preparar el farcit del bolets fregim l'assortit de bolets amb l'all i el julivert. Hi incorporem la farina i avoquem la crema de llet fins aconseguir una textura cremosa. Per preparar el plat, farcim la pasta de creps amb la crema de bolets, els enrotllem, col·loquem la crema per sobre i els gratinem al forn.

Restaurant Pati La Morera

Dissabte 13 de setembre

Itàlia, 83
08320 El Masnou
93 180 53 28
patilamorera@gmail.com
www.patilamorera.com
Direcció i cuina: Luca Marongiu i Paulo Longhin

Hamburguesa 100% carn de falda de vedella amb tomàquet verd fregit i maionesa casolana

Ingredients per a 4 persones
350 g de carn de falda de vedella picada, 2 g de sal fina, sucre, vinagre, 50 g d'enciam romà, 110 g de tomàquet verd, 100 g de *panko* (pa ratllat japonès) i 100 g de ceba vermella marinada.

Elaboració
El primer pas és amanir la carn amb sal i després la deixem descansar a la nevera durant 8 hores. A continuació arrebossem els tomàquets amb el *panko*. Marinem la ceba amb sal, sucre i vinagre. I per últim, composem l'hamburguesa, la cuinem al punt que més ens agradi, i l'acompanyem de maionesa casolana.

Tàrtar de peix marinat amb crema de tomàquet rostit, síndria i alfàbrega

Ingredients per a 4 persones
Peix fresc del dia, sal, llimona, tàperes, cogombrets, ceba xalota, síndria, tomàquets, pa torrat i alfàbrega en les quantitats que vulguem.

Elaboració
Comencem per marinar un peix fresc del dia (és important que el peix sigui molt fresc) amb sal, tàperes, cogombrets, una ceba xalota i síndria durant uns 10 minuts. Per altra banda, torrem pa i rostim uns tomàquets que faran d'acompanyament. Servirem el plat amb el peix ben fred.

Restaurant La Taverneta

Dissabte 13 de setembre

Francesc pujols, 3
08002 Barcelona
93 302 55 29
lataverneta@taverneta.es
www.taverneta.es
Direcció: Eva Asensio Ruiz
Cuina: Araceli Gumbau i Marta Rodríguez

Bacallà a la llauna

Ingredients per a 4 persones
800 g de bacallà dessalat, 2 grans d'all tallat a làmines, 1 got de vi blanc, 1 cullerada de pebre vermell, julivert, farina i oli.

Elaboració
Enfarinem el bacallà i el fregim dins d'una llauna de forn. En el mateix oli fregim els grans d'all, i quan estiguin rossos, hi afegim el julivert picat, el pebre vermell i, de seguida, el vi. Deixem el conjunt bullir 5 minuts i el tirem per sobre del bacallà. A continuació, posem la llauna al forn uns quants minuts. Podeu acompanyar el plat amb unes mongetes blanques.

Patates enmascarades

Ingredients per a 4 persones
1 kg de patates, 400 g de carn de botifarra negra, 4 talls de cansalada a tires o daus petits, 1 ou per ració (4 ous), oli i sal.

Elaboració
Bullim les patates, després les pelem i les triturem. A continuació, fregim la cansalada a la paella, i, un cop feta, hi incorporem la botifarra i ho remenem tot. Acabem la barreja sumant-hi les patates i els ous batuts fins que tot quedi cuinat i ben integrat. A l'hora de presentar el plat, podeu picar una mica de julivert per decorar les patates.

Restaurant La Magrana

Dissabte 13 de setembre

Santa Madrona, 6
08328 Alella
93 555 69 70
JMRJ55@hotmail.com
Direcció: Josep Maria Rovira
Cuina: Manoli Valero

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 s'enganxi. Hi afegim els calamars i paral·lelament preparem una paella amb bastant 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
400 g 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
Partim els llamàntols per la meitat, de forma transversal, i els afegim a un paella amb oli ja calent. Els daurem i hi incorporem els calamars en trossos petits, el tomàquet i els grans d'alls molt picats. Ho sofregim 3 min. i hi posem pebre vermell dolç. Ho barregem i hi tirem l'arròs sense parar de remoure-ho, fins que es dauri una mica (3 min). Hi afegim el brou calent amb colorant alimentari. Corregim de sal i ho deixem bullir 15 min. Quan l'arròs comenci a quedar-se sense brou, abaixem a foc mitjà i el mantenim fins que l'arròs quedi sec i solt. Per acabar, deixem reposar la paella, tapada amb paper de diari 15 min. Ho podem acompanyar de julivert i allioli.

Restaurant Sant Miquel

Dissabte 13 de setembre

Plaça de l'església, 12
08188 Vallromanes
93 572 90 29
restaurant@stmiquel.cat
www.stmiquel.cat
Direcció: Josep maria S. Rabassa
Cuina: Margarita Puig Marcos

Fideus amb costella de porc confitada

Ingredients per a 4 persones
300 g de fideus del núm.1, 4 cullerades soperes d'un bon sofregit de ceba i tomàquet, 1 cullerada sopera de julivert picat, 3 grans d'all picats ben menuts, 8 cullerades soperes d'oli d'oliva, 1,5 l brou de carn ben gustós fet amb pollastre i ossos de vedella i 4 unitats de costella de porc.

Elaboració
Sofregim els fideus en una paella de ferro amb oli en sec i amb l'all i julivert. Quan estiguin torrats, hi afegim el brou bullint i amb un punt de sal. Els deixem coure a foc suau. A mitja cocció hi posem les costelles prèviament tallades a trossets i saltejades en una paella. Quan es beguin el caldo comprovem que estiguin cuits, i si cal hi afegim més caldo. Els posem al forn a 220º per acabar d'assecar i els servim acompanyats d'un allioli suau.

Melós de vedella amb salsa picada

Ingredients per a 4 persones
6 galtes de vedella polides, 2 cebes de Figueres, 2 pastanagues, 1 tomàquet madur, 1 cabeça d'alls, llorer, farigola, canyella, sal, pebre, Brandy o vi ranci, all i julivert, 50 g de picada d'ametlla, de panses, d'orellanes, de prunes, 25 g de pinyons torrats, 3 l de caldo fosc, oli d'oliva i sucre.

Elaboració
Salpebrem les galtes i les enfornem 1,5 hores a 130º amb les verdures tallades a juliana i les herbes aromàtiques. Desglacem les verdures amb els licors, les deixem reduir, aboquem el caldo i ho deixem coure uns 15'. Ho colem i incorporem les verdures a les galtes. Posem la cassola a foc suau i a mitja cocció (uns 60') i corregim de sal. Uns 10' abans d'acabar la cocció, hi incorporem la picada. Podem espessir la salsa amb *Maizena*.

Restaurant L'avi Mingo

Dissabte 13 de setembre

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

Canelons casolans a l'estil tradicional

Ingredients per a 4 persones
½ kg de vedella de coll, ¼ kg de pollastre, ¼ kg de gallina, 3 cebes de Figueres, 2 tomàquets madurs, 2 pastanagues, 1 cabeça d'all, canyella, ¼ l de vi blanc d'Alella i aigua, oli d'oliva, sal, pebre, pasta de caneló, beixamel i formatge de Parma.

Elaboració
En una cassola posem l'oli amb la vedella, el pollastre i la gallina tallats a trossos. Retirem la carn i la reservem. Coem les cebes rallades a mig foc, quan agafin color, hi afegim el tomàquet a daus, la pastanaga a tires, la cabeça d'all i la resta d'ingredients amb la carn. Ho salpebrem i ho deixem bullir a foc suau durant 30'. A continuació, ho trinxem fins que quedi melós. Bullim els canelons amb sal durant 10'. Els emboliquem amb la carn, hi afegim la beixamel i el formatge i ho gratinem.

Cuixetes de pollastre al vi blanc d'Alella amb xampinyons

Ingredients per a 4 persones
8 cuixetes de pollastre, 2 cebes de Figueres, 2 tomàquets madurs, una picada, xampinyons, 2 fulles de llorer, ¼ l de vi blanc d'Alella, oli d'oliva, sal, pebre i aigua.

Elaboració
En una cassola es posa l'oli d'oliva i les cuixetes. Quan estiguin daurades es retiren. Hi posem la ceba ratllada i quan agafi color hi afegim els xampinyons nets i tallats amb les cuixetes i les deixem bullir durant 30 minuts. Bon profit!

Restaurant La Masia de la Xesca

Dissabte 13 de setembre

Sagunt, 112
08912 Badalona
93 383 65 56
lamasiadelaxesca@gmail.com
Direcció: Jorge Joya Arellano

Arròs cremós mar i muntanya

Ingredients per a 4 persones
400 g d'arròs, 1 botifarra negra, 8 gambes, bolets de temporada o en conserva, 1 ceba mitjana, oli d'oliva, sal, fumet i brou i 1 cullerada de mantega.

Elaboració
En una cassola amb oli fregim les gambes i les reservem. Al mateix oli fregim una mica la botifarra tallada i també la reservem. Fem a la cassola la ceba, tallada petita i a foc suau. Quan sigui cuita hi afegim els bolets, remenem una mica i hi incorporem el fumet i el brou. Quan la barreja comenci a bullir, hi tirem l'arròs, remenant de tant en tant. Quan li quedin uns 4 minuts, hi posem la mantega, la botifarra, les gambes pelades i rectifiquem de sal.

Secret de porc ibèric al vi dolç d'Alella

Ingredients per a 4 persones
Entre 800 g i 1 kg de secret de porc ibèric, 2 cebes, vi dolç, aigua, sal, pebre negre, oli, panses moscatell sense pinyol i pinyons.

Elaboració
Tallem i salpebrem la carn. La rostim en una cassola amb una mica d'oli (cal tenir en compte que la carn deixarà anar molt d'oli) i després la retirem. Si ha quedat molt d'oli en retirem una mica. Daurem la ceba tallada i després la mullem amb el vi. Quan s'evapori hi afegim una mica d'aigua i passem la batedora al conjunt. Un cop triturat, hi posem la carn fins que faci xup-xup amb el suquet, les panses i els pinyons.

Restaurant Els Garrofers

Diumenge 14 de setembre

Passeig Antoni Borrell, 13
08328 Alella
93 540 17 94
elsgarrofersalella@gmail.com
www.garrofersrestaurant.com
Direcció: Adriana Figa
Cuina: Gonzalo Rivière

Arròs melós de ceps, fonoll i formatge d'ovella curat

Ingredients per a 4 persones
1 os de vedella, 1 os de pernil, 1 carcassa de pollastre, 1 cua de porc, 2 kg de cebes de Figueres, 1 fonoll, 1 pastanaga, 1 porro, 1 branca d'api, llorer, farigola, pebre negre, 320 g d'arròs bomba, 30 g de cep deshidratat, 100 g de mantega, 150 g de formatge d'ovella manxec, oli d'oliva, sal i cibulet.

Elaboració
Preparem el brou amb la carn, les verdures i les herbes aromàtiques. Quan comenci a bullir baixem el foc al mínim i coem durant 4 h. El colem, el refredem i el reservem. Sofregim la ceba i hi afegim els ceps en remull durant 4 hores. Cuinem la barreja fins que la ceba s'acabi de fer. A continuació hi afegim l'arròs i ho mullem amb el brou. Ho remenem durant 18'. Hi afegim la mantega, el formatge i el cibulet. Salem i servim.

Rodó de xai melós amb patata trencada i compota de ceba

Ingredients per a 4 persones
2 colls de xai, 1 kg de cebes, 2 patates, brou de pollastre, sal, pebre, oli d'oliva i cibulet.

Elaboració
Rostim els colls de xai en una safata de forn amb dos dits de brou de pollastre, tapats a 140º, durant 1 hora. Desossem els colls deixant-los sencers, els enrotllem amb paper film, ben ajustats, i els refredem i reservem. Coem la ceba tallada a juliana a foc molt lent durant 2 o 3 hores. Després la triturem ben fina i la reservem. A continuació bullim la patata i després la xafem amb una forquilla amb oli d'oliva, sal, pebre i cibulet. Acabem tallant els colls de xai en dos i rostint-los en una paella. Ho emplatem amb una patata i la compota de ceba.

Restaurant El Cafè de L'Acadèmia

Diumenge 14 de setembre

Dr. Martí Soler, 13
08339 Vilassar de Dalt
93 753 82 09
elcafedelacademia@gmail.com
www.elcafedelacademia.com
Direcció: Sergio Cegarra Ruyra
Cuina: Gemma Vila Aragall

Lasanya cruixent de botifarra negra de Perol i verdures al perfum de menta

Ingredients per a 4 persones
1 paquet de pasta *wanton*, 1 botifarra negra, 1 botifarra de Perol, menta fresca, barrejat de verdures al gust, 1 bola de mozzarella fresca.

Elaboració
Muntem capes alternant una làmina de pasta *wanton*, rodanxes de botifarra del Perol, una altra làmina de pasta i, finalment, fem una samfaina amb les verdures que vulguem prèviament cuites. Acabem la lasanya amb una capa de pasta. A sobre de tot hi posem la mozzarella i ho gratinem. Espolsem menta al moment de servir el plat.

Pasta de full farcida de foie, brie i poma verda amb reducció de Pedro Ximénez

Ingredients per a 4 persones
Pasta de full, foie, poma verda àcida, formatge brie, la quantitat necessària de Pedro Ximénez per fer la reducció.

Elaboració
Estenem la pasta de full i la tallem en formes quadrades regulars. A sobre de cada trosset hi posem una peça de foie, una miqueta de brie i un tall de poma amb el Pedro Ximénez reduït. Tanquem el quadrat de pasta de full i quan estiguin tots preparats, els posem al forn fins que quedin daurats.

Restaurant Celler Marfil

Diumenge 14 de setembre

Rambla d'Àngel Guimerà, 62
08328 Alella
93 540 46 61
comercial@alellavinicola.com
www.alellavinicola.com
Direcció: Samuel García
Cuina: Farid Ouada

Salmorejo amb gambetes i cruixent de llom ibèric

Ingredients per a 4 persones
1 kg de tomàquet madur, 200 g de pa dur, 150 g de gambetes pelades, 100 g de llom ibèric, 1 gra d'all, vinagre de xerès, oli d'oliva verge extra, sal i pebre.

Elaboració
Pelem els tomàquets i el gra d'all i els barregem en un recipient amb el pa dur esmicolat i la resta d'ingredients. Deixem el recipient tapat a la nevera un mínim de 24 hores. Després hi passem la batedora fins que quedi una textura homogènia. Per presentar el plat, marquem les gambetes a la planxa i les posem amb forma de broqueta sobre el plat, també col·loquem una mica de llom tallat a petites tires i ben fregit.

Melós de vedella amb parmentier trufat i cebetes xalotes

Ingredients per a 4 persones
1 kg de galta de vedella, ¼ kg de pastanagues, ¼ kg de cebes, ¼ kg de porros, ½ kg de patates, 50 g de mantega de porc, 1 ampolla de Marfil negre Criança, oli d'oliva verge, sal, llorer i romaní.

Elaboració
Netegem les galtes, reservem els ossos i tallem totes les verdures a juliana. Després barregem les verdures i la carn de vedella, i hi afegim el vi. Deixem macerar el conjunt 24 h. Passat aquest temps, posem una olla a foc lent amb la mantega i després la carn per tal que es faci una mica. A continuació hi incorporem les verdures i el vi macerats. Tot plegat ho cuinem unes 6 h a foc ben lent. Per preparar la salsa, posem els ossos al forn amb farina i vi, i els daurem. Després hi afegim una mica d'aigua perquè bullin, i posteriorment els colem. Per presentar el plat, col·loquem la galta amb les patates, que haurem cuit al forn i ho regarem amb la sala.

Restaurant Can Roca Tiana

Diumenge 14 de setembre

Can Roca, s/n
08391 Tiana
93 395 07 47
rcanrocatiana@gmail.com
Direcció: Esther i Jordi Sicras
Cuina: Esther Sicras

Canelons cassolans amb beixamel

Ingredients per a 4 persones
Per als canelons: 100 g de carn de vedella, 100 g de carn magra de porc, 150 g de pollastre, 1 ceba, plaques de canelons, 20 g de foie gras, oli d'oliva, sal, una tasseta de vi blanc i un pols de pebre blanc. *Per a la beixamel*: 40 g de mantega, ½ l de llet, 2 cebes, sal, nou moscada i formatge ratllat per a gratinar.

Elaboració
Rostim la carn amb oli, sal, pebre i una ceba tallada. Quan el conjunt estigui ben rostit, el piquem. Després hi posem una mica de beixamel, prèviament elaborada, i el foie gras i ho barregem bé. Per altra banda, bullim les plaques de pasta per fer els canelons i un cop bullides les farcim amb la barreja preparada. A continuació, disposem els canelons sobre una plata de forn, els cobrim amb la beixamel, hi afegim el formatge ratllat per sobre i els gratinem al forn fins que quedin al nostre gust.

Bunyols de bacallà

Ingredients per a 4 persones:
250 g de bacallà, 2 grans d'all, 1 ou, julivert, ¼ l de llet i d'aigua, sal, 4 cullerades de farina, oli d'oliva i una mica de llevat.

Elaboració
En un bol barregem l'ou, l'aigua i la farina. Després hi afegim el llevat, l'all i el julivert tallat ben fi. Per últim, hi posem el bacallà, prèviament dessalat i ben esmicolat, i ho barregem tot molt bé. A continuació, escalfem l'oli en una paella fins que agafi una temperatura alta i, per últim, cuinem els bunyols.

Restaurant Orfila

Diumenge 14 de setembre

Roger de Flor, 43
08320 El Masnou
93 555 01 88
info@restauranteorfila.es
www.restaurante.es
Direcció i cuina: Xavier Orfila

Caneló d'albergínia amb tonyina, escalivada i conserves variades

Ingredients per a 4 persones
3 albergínies, 2 pebrots vermells, 200 g de tonyina confitada, 2 cebes, conserves variades, alfàbrega, orenga, oli d'oliva suau, olivada, sal i pebre.

Elaboració
Escalivem els pebrots, les cebes i una albergínia. Els netegem bé i els tallem petits. Els barregem amb la tonyina i els salpebrem. Hi afegim orenga i una mica d'oli. Pelem les altres albergínies, les tallem fines i allargades i les fregim a foc mig. Després fem capes sobre paper film col·locant una línia del farcit i el tanquem com si fos un *maki*. Posteriorment tallem les puntes i posem el caneló en un plat llarg pintat amb una mica d'oli i guarnit amb una pinzellada d'olivada, fulletes d'alfàbrega i algunes conserves variades (tàperes, bitxo...).

Arròs de botifarra esparracada amb cremós de formatges

Ingredients per a 4 persones
1 botifarra crua, 1 botifarra del perol i 1 botifarra negra, 200 g d'arròs bomba, 1 ceba petita, 1 pebrot verd, 1 gra d'all, 1 l de brou de pollastre, 100 g de formatges cremosos, vi blanc, sal i pebre.

Elaboració
Fem un sofregit amb la ceba i el pebrot verd. A continuació, desfem les botifarres i les saltegem juntament amb l'arròs. Desglacem la barreja amb el vi blanc i mullem el conjunt amb el brou de pollastre. Per últim, 5 minuts abans d'acabar el cuinat, hi incorporem el formatge a trossos petits, sal i pebre

Restaurant La Cuina dels Capitans

Diumenge 14 de setembre

Port Esportiu del Masnou, local 70
08320 El Masnou
93 555 81 18
info@la*cuina*delscapitans.com
www.la*cuina*delscapitans.com
Direcció i cuina: Joan Quer

Got del maresme

Ingredients per a 4 persones

Terra de remolatxa: 60 g de mantega, 20 g d'extracte de remolatxa i 50 g de malta de dextrina, de farina d'ametlla i de farina. *Xutney*: 6 prunes petites madures, ½ ceba, 200 cc de vinagre, 4 cullerades de sucre morè i salsa Perrins. *Per l'escuma*: 200 g de formatge Artefor, 200 g de nata, 8 tomàquets xerri pera, sal Maldon, créixens o germinats.

Elaboració

Per la terra de remolatxa amassem els ingredients i els coem al forn a 160º durant 15'. Els deixem refredar i els convertint en pols. Per al *xutney* pelem i espinyolem les prunes i les coem amb la ceba, el sucre, el vinagre i la salsa Perrins, a foc suau uns 30'. Per l'escuma, fonem el formatge amb la nata, ho colem i ho refredem. Posem la barreja en un sifó. Escaldem i pelem els tomàquets. Muntem en un got la terra de remolatxa, el *xutney*, l'escuma, el tomàquet xerri, créixens, sal Maldon i oli d'oliva.

Timbal de peu de porc amb bolets, salsa *teriyaki* i rave picant

Ingredients per a 4 persones

10 peus de porc, 1 ceba de Figueres, 1 ceba, 2 pastanagues, ½ porro, 2 grans d'all, 2 g de claus, llorer, canyella, 100 g de rossinyols, 80 g de salsa *teriyaki*, 150 g de concentrat de porc, 50 cl d'aigua, sal, pebre, vi ranci, rave picant, oli d'oliva i farina.

Elaboració

Bullim els peus amb una ceba, els claus i el llorer. Els colem i separem la carn. Confitem les verdures i les herbes aromàtiques. Hi afegim la carn picada, la flamegem amb vi i hi posem els bolets saltejats, 20 g de *teriyaki* i el caldo de porc. Coem fins a reduir, ho refredem, ho congelem en rulós de paper film. Bullim 50 g de *teriyaki* amb el caldo i l'aigua de cocció fins a reduir. Laminem el rave i el reservem en aigua i gel. Tallem el rulós en rodanxes de 4 cm, els enfarinem i marquem en una paella. Els acabem de coure en la salsa i els servim amb el rave cruixent per sobre.

Restaurant Les Terrasses

Diumenge 14 de setembre

Avinguda Sant Mateu, 5-9
08328 Alella
93 540 78 57
info@hotelportadalella.com
www.hotelportadalella.es
Direcció: Brice Lacoume
Cuina: Pedro Molina

Bomba d'ànec

Ingredients per a 4 persones

400 g de patata, 200 g de carn d'ànec esmicolat, 80 g de foie, 1 gra d'all, ½ ceba, 100 ml de crema de llet, greix d'ànec, farina, pa ratllat, ou, sal i pebre.

Elaboració

Pelem les patates i les coem uns 30 minuts. A banda, sofregim la carn, la ceba, l'all fins que agafin color, i després hi afegim la crema de llet. Un cop cuit, ho deixem reposar 10 minuts. A continuació, triturem les patates, les salpebrem, les removem i les deixem reposar també. Després tallem el foie en daus, els marquen en una paella molt calenta i els reservem. Barregem la patata amb el sofregit, fem pilotes i posem al centre el foie. Per acabar, passem per farina, ou i pa ratllat les pilotes i després les fregim a 200º fins que quedin daurades. Serviu-les al moment!

Tàrtar de salmó amb salsa *tzatziki* i xips de poma

Ingredients per a 4 persones

360 g de salmó, 1 escalunya, 2 cc de cibulet, 50 g de poma Granny Smith, 1 cullerada de Vodka, tabasco al gust, sal i pebre. *Per la salsa tzatziki*, 2 iogurts grecs, menta, 60 g de cogombre, 1 gra d'all, 1 escalunya, sal i pebre. *Per preparar els xips*, 1 poma, ½ llimona, 80 g de sucre i 200 ml d'aigua.

Elaboració

Tallem a daus el salmó i en *brunoise* la resta d'ingredients (menys la llimona), els barregem i reservem en fred. Hi afegim la llimona abans de servir. Per elaborar la salsa ho tallem tot en *brunoise* i ho barregem amb els iogurts. Ho salpebrem i ho deixem refredar. Bullim l'aigua, amb el sucre i unes gotes de llimona. Ho deixem refredar i hi afegim la poma tallada fina perquè reposi durant 1 dia. Coem les xips al forn durant 1 h.

Pastissos i cafès

A la Mostra Gastronòmica podreu degustar tot tipus de pastissos; de fruita, de xocolata, de pasta de full... que es poden adquirir amb el tiquet de menjar.
El cafè és gratuït.

La petita Mallorquina
Rambla d'Àngel Guimerà, 40
08328 Alella
93 555 68 67
ebartomeu2006@gmail.com
www.lapetitamallorquina.cat
Divendres 12, de 20 a 23 h

Pastisseria Joan's
Provença, 521
08025 Barcelona
93 160 01 56
anagarcia@joans.cat
Dissabte 13, de 20 a 23 h

Restaurant Pati la Morera
Itàlia, 83
08320 El Masnou
93 180 53 28
patilamorera@gmail.com
www.patilamorera.com
Diumenge 14, de 20 a 23 h

Rovira Cafès
Sant Sebastià, 13
08480 L'Ametlla del Vallès
607 71 95 95
jordi@roviracafes.com
Divendres, dissabte i diumenge de 20 a 23 h

AJUNTAMENT D'ALELLA

www.alella.cat