

43a Festa de la Verema d'Alella



8 — 10
setembre
2017

Ajuntament d'Alella, 2017

Edició i coordinació
Ajuntament d'Alella

Disseny gràfic
Pilar Gorriz + Gerard Pellisa

Publicitat
Núria Cornudella

Disseny publicitat
A2 Disseny

Producció
RRB

DL B 14299-2017



Paper reciclat

Salutació de l'Alcalde Andreu Francisco i Roger



Un cop superat el mes d'agost a Alella arriba la Festa de la Verema. Uns dies en què les persones que hi vivim rendim tribut i reivindiquem davant del món allò que ens dona personalitat: les nostres arrels vitivinícoles que, com les dels ceps que s'enfonsen ben endins en el sauló fins trobar l'aigua, tenen l'origen de fa més de dos mil anys. L'audàcia d'uns alellencs que van crear l'any 1906 el sindicat agrícola Alella Vinícola va propiciar el naixement de la Denominació d'Origen Alella fa 64 anys i ha permès mantenir la flama de la nostra identitat.

Com cada any, el segon cap de setmana de setembre, podrem gaudir dels millors vins i de la millor gastronomia local, aprofundir en el coneixement del món del vi i del nostre paisatge, i participar de les mostres de cultura popular i dels espectacles del programa de la Festa de la Verema. Organitzar un esdeveniment com aquest requereix d'un gran esforç i dedicació de moltes persones i entitats. Volem fer-los un reconeixement i agraïment públic per fer-la possible.

Estic convençut que aquesta nova edició de la Festa tornarà a ser un moment de complicitat i il·lusió compartida amb la família, amistats, i veïnes i veïns. Fruïm-lo.

Visca la Festa de la Verema!





Foto d'Òscar Pallarès

Salutació de la Regidora Isabel Nonell i Torras

La Festa de la Verema d'Alella ha anat evolucionant al llarg dels anys en el seu format però el protagonista sempre ha estat el vi.

De mica en mica, a la festa s'hi han anat incorporant altres ingredients com la gastronomia, les activitats relacionades amb els cellers, les vinyes i també els esdeveniments plenament festius. Ja fa uns anys que a la Mostra Gastronòmica hi participen tots els cellers de la DO Alella i, enguany, en aquesta 43a edició, s'hi sumen els vinyaters del territori i elaboradors de vi que, encara que no tinguin celler propi, elaboren vins amb les vinyes del nostre territori.

Gaudir és la paraula que desitgem que estigui present en tota la gent que visita i viu la nostra festa. Gaudir del vi, de la gastronomia i dels esdeveniments que s'aniran succeint al llarg dels dies 8, 9 i 10 de setembre, i aniran precedits de la tallada infantil de raïm a la vinya testimonial de Can Magarola del dijous, 7 de setembre.

Sigueu tots i totes benvinguts i benvingudes i fem, una vegada més, que la Festa de la Verema sigui un punt de trobada per viure i compartir l'experiència del vi i gaudir el nostre poble.

I, com sempre, agraiem la complicitat i fidelitat del públic que ens visita, any rere any, i la intensa dedicació de tots els treballadors i treballadores i dels col·laboradors i col·laboradores que la fan possible.

Bona Festa de la Verema!

Pregoner Isma Prados



L'Isma Prados va néixer a Sabadell, una ciutat des de la què no es veu el mar i tampoc no s'hi fa vi. Actualment viu i treballa a Barcelona, on sí que hi ha mar però tampoc no s'hi fa vi. Sembla que tot no pot ser... o sí?

Ja fa una bona colla d'anys que, arrel de la seva vinculació amb sommeliers, enòlegs i professionals del vi, ha après a valorar tots els tresors que aporten identitat indiscutible a un entorn concret. Fora de la literatura, en el cas del vi, això passa de manera natural a molts pocs indrets i, és clar, Alella i el seu entorn és un d'ells. Així, amant profés de la pansa blanca o rosa (àlies xarel·lo per als no iniciats, però no l'anomenessis mai així si vas per Alella), enguany l'Isma ha declarat el seu *affaire*, sortint de l'armari i confessant públicament el seu amor, sense pal·liatius, pels vins d'Alella... De fet li brollen les llàgrimes al llarg de l'any quan fa un glop del darrer estiu captivat en cada ampolla.

Programa / 7

Adreces d'interès / 12

Inscripcions i preus / 13

Mesures de seguretat / 14

Activitats infantils / 15

Exposició / 16

Concurs d'aparadors / 17

Visites guiades patrimonials / 18

DO Alella / 19

Classes magistrals / 20

Tast Jove de vins DO Alella / 22

Visites als cellers / 23

Verema nocturna / 24

Presentació de vins / 25

Tapes + vi / 33

Mostra Gastronòmica / 36

Divendres 8 / 38

Dissabte 9 / 41

Diumenge 10 / 44

Programa



Dijous 7 de setembre

18h 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

20.30h Inauguració de l'exposició *Allò que vindrà*

Allò que vindrà, és una incursió que parteix del mateix paisatge del vi i dels materials que se'n deriven, molts cops, dels mateixos descarts dels processos que segueix la creació d'un vi i sobretot del temps que s'utilitza fins a tenir un producte de qualitat.

Del 7 de setembre al 15 d'octubre

Lloc Can Manyé Espai d'Art i Creació

22h Correfoc infantil amb els Diablons del vi d'Alella acompanyats dels Timbalers del vi del Most

Recorregut Inici a Can Gaza i final a la Plaça de l'Ajuntament

Divendres 8 de setembre

18 a 23h Fira d'artesans

Lloc Rambla d'Àngel Guimerà i plaça dels Germans Lleonart

19h Acte d'inauguració de la Festa de la Verema

Pregó a càrrec del cuiner Isma Prados.

Sortida de les dames d'honor, hereus i pubilla del 2016, acompanyats pels Timbalers del Most i proclamació de la pubilla del 2017.

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

Guanyadors del Concurs d'Aparadors i sorteig d'obsequis entre les persones que han descobert la paraula secreta del Concurs d'Aparadors.

Presentació de la nova peça de la col·lecció de complements per al vi del Casal d'Alella.

Lloc Plaça de l'Ajuntament

20 a 23h Mostra Gastronòmica

Degustacions de vins del territori de la DO Alella i especialitats gastronòmiques.

Venda de complements per al vi de la col·lecció del Casal d'Alella.

Lloc Hort de la Rectoria, la Porxada i Plaça de l'Ajuntament

23h Correfoc amb els Diables del Vi d'Alella

Recorregut Inici al giratori de Can Sans, Quatre Torres, Serra i Güell, Santa Eulàlia, Balmes, Dom Bosco, Riera Coma Fosca i final a la plaça d'Antoni Pujadas

24h Ball amb l'Orquestra Pensylvania

Lloc Plaça d'Antoni Pujadas

Dissabte 9 de setembre

9 a 23h Fira d'artesans

Lloc Rambla d'Àngel Guimerà i plaça dels Germans Lleonart

9.30h Visita guiada al celler Raventós d'Alella

10h Visita guiada al celler Quim Batlle

10h Visita guiada *Les Masies d'Alella, patrimoni cultural, arquitectònic i de paisatge*

A partir de les 10h Tapes + Vi

Vine a tastar la selecció de tapes pensades especialment per degustar amb una copa de vi DO Alella.

10 a 14h Banc de sang

Lloc Parada de bus de Can Lleonart

10.30h Visita guiada al celler Can Roda

11h Visita guiada al celler Bouquet d'Alella

12 a 14h Sarau i escuma!

Animació infantil amb Ambaukatunabia que combina la música en directe i l'animació participativa amb una gran festa d'escuma que farà divertir petits i grans.

Lloc Parc Gaudí

18h 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 Màrqueting i Publicitat en el sector vitivinícola.

Lloc Can Lleonart

18h Sardanes amb la Cobla Principal del Llobregat

Trobada de colles veteranes.

Lloc Plaça d'Antoni Pujadas

20 a 23h Mostra Gastronòmica

Degustacions de vins del territori de la DO Alella i especialitats gastronòmiques.

Venda de complements per al vi de la col·lecció del Casal d'Alella.

Lloc Hort de la Rectoria, la Porxada i Plaça de l'Ajuntament

22.30h Tast Jove de vins DO Alella

Vine al Tast Jove per conèixer alguns dels vins més autèntics i representatius de la DO Alella. Gaudireu molt i aprendreu moltes coses dels nostres vins amb les explicacions de la sommelier alellenca Eli Vidal.

Lloc Can Lleonart

23.30h Ball amb l'Orquestra Marinada

Lloc Plaça d'Antoni Pujadas

Diumenge 10 de setembre

8h Despertada amb els Trabucaires del Vi d'Alella

Acompanyats dels Trabucaires Bandolers de Terrassa.

Recorregut Sortida Pàrquing Alella Vinícola, Heures, Torrent Vallbona, Santa Eulàlia, Eduard Serra i Güell, Quatre Torres, Riera Coma Fosca, Ribas, Passeig Germans Aymar i Puig, Riera Coma Fosca, Plaça Germans Lleonart, Àngel Guimerà i arribada a la Plaça de l'Ajuntament

9h Botifarrada popular amb el Casal d'Alella

Preu 5 euros
Lloc Plaça de l'Ajuntament

9 a 23h Fira d'artesans

Lloc Rambla d'Àngel Guimerà i plaça dels Germans Lleonart

9.30h Visita guiada *La vall de Can Cabús i el camí de la Vinassa*

10h Plantada de Gegants

Amb la participació dels gegants dels municipis de Sant Vicenç de Montalt, Drac d'Or del Hospitalet de Llobregat, Santa Coloma de Cervelló, Sant Jaume de Barcelona, Vilallobent, Taradell, Les Borges Blanques, Bisbalet Igualada, Teià, Pallejà, Alella i els Timbalers del Most.

Lloc Avinguda de Sant Josep de Calassanç

A partir de les 10h Tapes + Vi

Vine a tastar la selecció de tapes pensades especialment per degustar amb una copa de vi DO Alella.

10h Visita guiada al celler Alta Alella Mirgin

10.30h Visita guiada al celler Alella Vinícola

11h Visita guiada al celler Roura

12h 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 final a la Plaça d'Antoni Pujadas

20 a 23h Mostra Gastronòmica

Degustacions de vins del territori de la DO Alella i especialitats gastronòmiques.

Venda de complements per al vi de la col·lecció del Casal d'Alella.

Lloc Hort de la Rectoria, la Porxada i Plaça de l'Ajuntament

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

Lloc Parc Gaudí

Dimarts 12 de setembre

20h Classe magistral *Les dones a través dels seus vins amb Anna Vicens*

Lloc Can Lleonart

Dimecres 13 de setembre

20h Classe magistral *Els maridatges segons Ferran Centelles amb Ferran Centelles*

Lloc Can Lleonart

Dijous 14 de setembre

20h Classe magistral *Alella, vinyes entre el mar i la muntanya amb Arnau Marco*

Lloc Can Lleonart

Dissabte 16 de setembre

5h (matinada) Verema nocturna

Ens trobarem al celler de Can Magarola, farem un tast i anirem a la vinya a tallar el raïm. En acabar de veremar farem un esmorzar tots plegats.

Oficina de Turisme d'Alella

Riera Fosca, 2
93 555 46 50

alella.ofiturisme@alella.cat
www.festaverema.alella.cat
www.alella.cat

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

Centre Cultural Can Lleonart

Plaça Germans Lleonart, 1

Can Manyé Espai d'art i creació

Riera Fosca, 42

Celler de Can Magarola

Avinguda de Sant Mateu, 2

Plaça d'Antoni Pujadas

Parc Gaudí

Ambulància

Rambla Àngel Guimerà

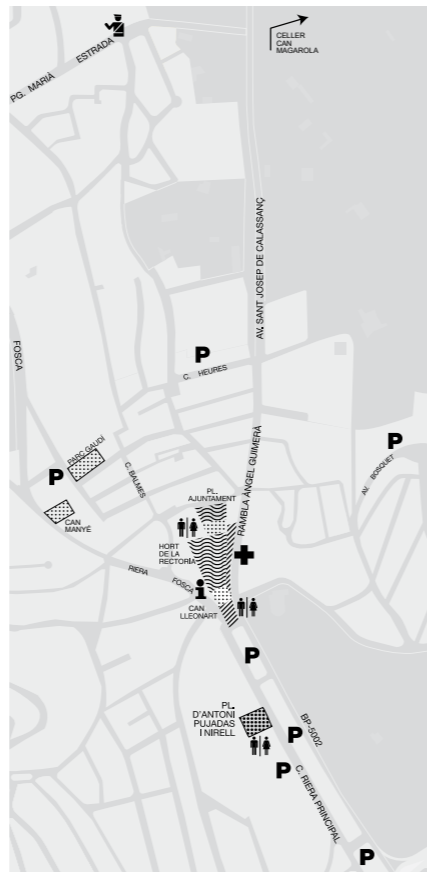
Polícia local

Passeig de Marià Estrada, 8

Aparcament

WC

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



Inscripcions a les activitats

A partir del dimecres 30 d'agost

– A l'Oficina de Turisme d'Alella (pagament només amb targeta de crèdit)

Dimarts, dimecres, dijous i diumenge,
de 10 a 14.30h

Divendres i dissabte,
de 10 a 14.30h i de 15.30 a 17.30h

Divendres 8, dissabte 9 i diumenge 10
de 9 a 20h

– Per Internet a www.festaverema.alella.cat

Preus

Visites cellers 8 euros
(menors de 8 anys gratuït)

Visites guiades patrimonials 8 euros
(menors de 8 anys gratuït)

Presentació de vins 11 euros

Tast Jove de vins 6 euros

Classes magistrals
12 euros cada sessió
30 euros el pack de les 3 classes

Verema nocturna 14 euros

Venda de tiquets de la Mostra Gastronòmica

A partir del dimecres 30 d'agost

– A l'Oficina de Turisme d'Alella

Dimarts, dimecres, dijous i diumenge,
de 10 a 14.30h

Divendres i dissabte,
de 10 a 14.30h i de 15.30 a 17.30h

Divendres 8, dissabte 9 i diumenge 10,
de 9 a 20h

– A l'estand de l'Hort de la Rectoria Dies 8, 9 i 10 de setembre, de 18.30 a 23h

Preus

Tiquet de menjar 4 euros
(inclou 1 plat)

Tiquet de postres 2,5 euros

Tiquet de vi 2 euros
(inclou degustació de vi sense copa)

Tiquet d'ampolla 12 euros
(inclou una ampolla de vi o cava)

Copa de vidre 1,5 euros

Cafè gratuït (patrocina Rentat Alella)

Mesures de seguretat

14

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

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 ni agafeu ni en destorbeu els 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.

Mesures de protecció en els actes dels trabucaires

L'organització adverteix a les persones amb problemes d'oïda o amb sensibilitat auditiva, en especial la gent gran i els infants, que adoptin mesures de precaució en els actes en els quals participin els trabucaires.

Es recomana als assistents de portar protecció auditiva.

No s'ha d'encendre res ni fumar prop de les bosses que contenen pólvora.

No s'ha d'envair l'espai on el grup de foc fa l'actuació, ni agafar ni destorbar cap dels membres.

En finestres i balcons, no s'ha de col·locar el cos sobre la vertical de les armes d'avantcàrrega.

Activitats infantils

15



Tallada de raïm a la vinya de Can Magarola

El dijous 7 de setembre la vinya testimonial de Can Magarola és l'escenari de la tallada de raïm que protagonitzen les dames d'honor, les pubilles i els hereus, acompanyats de tots els infants d'Alella que vulguin participar-hi. Abans de tallar el raïm, la canalla i els seus acompanyants podran descobrir algunes de les peculiaritats de les nostres vinyes. Acabada la feina, recuperarem forces amb un berenar de pa amb xocolata al pati de Can Magarola.

Inscripcions

Oficina de Turisme
i www.festaverema.alella.cat

Punt de trobada Vinya testimonial de Can Magarola

Dia Dijous 7 de setembre

Hora 18h

Places limitades

Correfoc infantil

Després de la tallada la festa continua amb la vigília divertida i sorollosa del Correfoc infantil dels Diablons del Vi d'Alella. Començarem a les 22h a Can Gaza i arribarem fins a la Plaça de l'Ajuntament.

No us ho perdeu!

Recorregut Sortida a Can Gaza, Sant Josep de Calassanç, Les Heures, Torrent Vallbona, Madrona, Balmes i final a la Plaça de l'Ajuntament.

Dia dijous 7 de setembre

Hora 22h

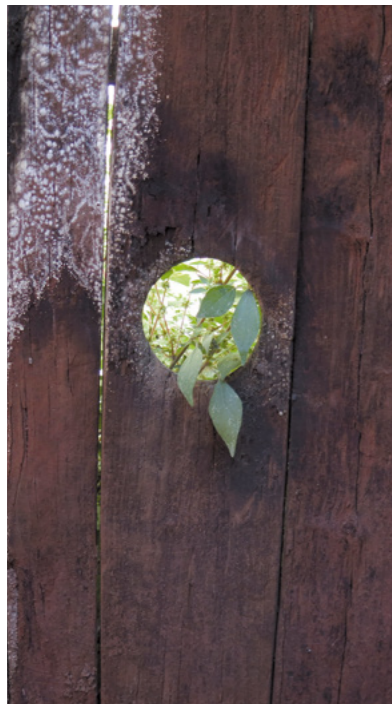
Sarau i escuma!

Animació infantil amb Ambaukatunabia que combina la música en directe i l'animació participativa amb una gran festa d'escuma que farà divertir petits i grans.

Dia Dissabte 9 de setembre

Hora 12h

Lloc Parc Gaudí



Allò que vindrà

Un projecte de Jordi Mitjà

“Allò que vindrà” és una incursió que parteix del mateix paisatge del vi i dels materials que se’n deriven, molts cops, dels mateixos descartats dels processos que segueix la creació d’un vi i sobretot del temps que s’utilitza fins a tenir un producte de qualitat. Aquesta noció del pas del temps sobrevola tot aquest projecte d’especificitat escultòrica. Allò que veiem i allò que ens amaga el mateix procés d’un vi és altament atractiu. Avui s’utilitzen tècniques arcaiques i passos altament complexos per elaborar aquests beuratges. Pensar en un cava o en un vi mentre s’està fent, silencios, gestant-se dins d’uns recipients concrets, de com el temps l’afecta, i de com aquests líquids afecten radicalment tot allò que els conté. El vi, com l’escultura, és sobretot temps.

Jordi Mitjà

Lladó – Alella, 2017

Del 7 de setembre al 15 d’octubre a Can Manyé, Espai d’Art i Creació.

Inauguració Dijous 7 de setembre a les 20.30h

Visites comentades (a concretar)

Horaris Festa de la Verema

Divendres 8, de 18 a 21h

Dissabte 9 i diumenge 10, d’11 a 14 i de 18 a 21h

Horaris a partir del 10 de setembre

Dimecres, dijous i divendres de 17.30 a 20.30h

Dissabtes i diumenges d’11 a 14h



Foto de Quico Lluch

El comerç local celebra la Festa de la Verema guarnint els seus aparadors per a l’ocasió. Un any més animem els establiments a participar al Concurs d’Aparadors que organitza l’Ajuntament amb la col·laboració de 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 2017, dotat amb 200 euros i un diploma
- Segon premi al millor aparador 2017, dotat amb 150 euros i un diploma
- Tercer premi al millor aparador 2017, dotat amb 100 euros i un diploma
- Premi popular al millor aparador 2017, dotat amb 150 euros i un diploma

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

Els aparadors dels comerços participants han d’estar exposats, com a mínim, des del 4 fins al 10 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 veredict del jurat i de la votació popular del concurs d’aparadors es farà públic el divendres 8 de setembre durant l’acte d’inauguració de la Festa de la Verema 2017 a la Plaça de l’Ajuntament.

Podeu consultar les bases del concurs i el funcionament del joc de la paraula secreta www.alella.cat/concursaparadors.

Més informació

Regidoria d’Emprenedoria, Comerç i Consum
Plaça de l’Ajuntament, 1
Tel. 93 555 23 39 (extensió 181)
alella.emprenedoria@alella.cat

Visites guiades patrimonials

Masies d'Alella, patrimoni cultural, arquitectònic i de paisatge

Dissabte 9 de setembre a les 10h

El paisatge d'Alella està esquitxat de masies i cases senyoriales espectaculars. Algunes conserven el seu aire rural i ens transporten a un mode de vida de segles enrere. D'altres, més transformades, conserven encara el caràcter que les fa singulars. Han atrapat la història entre els seus murs i ens permeten descobrir l'empremta dels diferents estils arquitectònics; del gòtic a l'arquitectura contemporània, passant pel barroc, el neoclàssic fins a l'arquitectura modernista, que tant agradava a la burgesia industrial de finals del segle XIX i principis del XX. L'arquitecte Salvador Ribas ens explicarà les característiques i curiositats de les masies d'Alella i després ens portarà a visitar dues masies emblemàtiques.

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

Punt de trobada Oficina de Turisme

La vall de Can Cabús i el camí de la Vinyassa

Diumenge 10 de setembre a les 9.30h

La vall de Can Cabús és un pou d'història: els primers documents escrits fan esment a un vil·lar anterior a la formació d'Alella, i de les seves muntanyes sortia la pedra i l'aigua que més tard van abastir el poble. Coneixerem totes les varietats de raïm presents a la DO Alella i visitarem una vinya ecològica. Pel camí trobarem coves de sauló, fonts abandonades i una pedra gravada. Abans d'acabar, descobrirem la masia de Can Magarola i farem un tast de vins al seu celler. Tot plegat, de la mà del periodista Àlex Asensio.

La visita té una durada aproximada de 3 hores. Us recomanem portar roba còmode, calçat esportiu, barret, esmorzar i aigua.

Punt de trobada Vinya Testimonial de Can Magarola

Inscripcions

Oficina de Turisme i
www.festaverema.alella.cat

Preu 8 euros
(menors de 8 anys gratuït, però cal inscripció)

Places limitades



DO Alella

Dimarts, 12 de setembre

Anna Vicens, sommelier i presidenta de l'Associació Catalana de sommeliers

Les dones a través dels seus vins

Ens endinsarem en el tast i en les sensacions del tast de la mà de la figura femenina. A través dels vins, intentarem descobrir les dones que hi ha al darrera, les seves reflexions i la seva filosofia de treball. Un tast d'homenatge a la figura femenina en el camp i en el celler.

Inscripcions

Oficina de Turisme i
www.festaverema.alella.cat

Dimecres, 13 de setembre

Ferran Centelles, sommelier col·laborador *elBullifoundation* i cofundador de *Wineissocial*

Els maridatges segons Ferran Centelles

Ferran ens conduirà per una sessió de tast en la que explicarà amb tots els "ets" i "uts" l'art que s'amaga darrera de la combinació entre vi i menjar. Un tast ple d'anècdotes i referències a la seva experiència de 18 anys a càrrec del celler del restaurant *elBulli*, que el sommelier ha recollit recentment en el llibre *¿Qué vino con este Pato?*, sobre la disciplina del maridatge.

La quarta edició de la Beca Verema, que convoca l'ajuntament per subvencionar els estudis de Grau Superior de Màrqueting i Publicitat en el sector vitivinícola, durà el nom de Ferran Centelles.

Preu

12 euros cada classe magistral.
30 euros el pack de les 3 classes magistrals

Dijous, 14 de setembre

Arnau Marco, sommelier fundador de *Consultvi*, consultoria vinícola

Alella, vinyes entre el mar i la muntanya

A l'hora de descriure Alella tothom pensa en sauló i pansa blanca, un terreny i una varietat de raïm que identifiquen aquesta regió. Però quedar-se només amb aquests atributs és insuficient, Alella és una terra de vinyes entre el mar i la muntanya. Algunes pràcticament no veuen el mar només en senten la brisa, altres quasi bé el poden besar i n'hi ha que gaudeixen d'amfiteatres de muntanya que miren al mar.

A la classe tastarem diversos paisatges de la DO Alella, sentirem què aporta als vins cada situació de la vinya, i ho farem acompanyats de viticultors i enòlegs del territori. Una ocasió per contrastar i compartir.

Lloc Can Lleonart

Hora 20h

Places limitades



Anna Vicens



Ferran Centelles



Arnau Marco

Tast Jove de vins DO Alella

22



Posarem a prova els vostres coneixements sobre la DO Alella amb un divertit joc de preguntes. Les persones que contestin més ràpid rebran un premi relacionat amb els vins que tastarem.

No us perdeu el Tast Jove. A més de divertir-vos, podreu gaudir dels nostres vins i demostrar tot el que heu après sobre el territori DO Alella, de la mà de la sommelier Eli Vidal.

Aprofitarem la trobada per passar una bona estona i brindar, un any més, per la Festa de la Verema.

Us hi esperem!

Inscripcions

Oficina de Turisme i
www.festaverema.alella.cat

Preu 6 euros

Lloc Can Lleonart

Dia Dissabte 9 de setembre

Hora 22.30h

Places limitades

Visites a cellers

23



La Festa de la Verema us ofereix la possibilitat d'apropar-vos a les vinyes, i descobrir tot el procés d'elaboració del vi, visitant els cellers de la DO Alella. El dies 9 i 10 de setembre els cellers obren les seves portes per ensenyar com són i com treballen. Són visites guiades en les quals podreu descobrir la terra, el tipus de vinya, els mètodes d'elaboració i la intenció del seu resultat final. Cada visita té una durada d'uns 90 minuts i no us heu de preocupar pel transport, perquè el desplaçament està inclòs en el preu d'inscripció. Després de fer el recorregut per les instal·lacions podreu gaudir d'una petita degustació de vi explicada pel mateix celler.

Inscripcions

Oficina de Turisme i
www.festaverema.alella.cat

Preu per cada visita 8 euros
(menors de 8 anys gratuït, però cal inscripció)

Places limitades

Punt de trobada Oficina de Turisme

Dissabte 9 de setembre

Celler Raventós d'Alella
(Santa Maria de Martorelles)
Hora de sortida 9.30h

Celler Quim Batlle (Tiana)
Hora de sortida 10h

Celler Can Roda
(Santa Maria de Martorelles)
Hora de sortida 10.30h

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

Diumenge 10 de setembre

Celler Alta Alella Mirgin (Alella)
Hora de sortida 10h

Celler Alella Vinícola (Alella)
Hora de sortida 10.30h

Celler Roura (Alella)
Hora de sortida 11h



Vine a viure una experiència única!
Anirem a veremar una de les vinyes
d'Alella abans que surti el sol.

Ens trobarem al celler de Can Magarola a
les 5 de la matinada i abans de començar
a veremar, mentre la lluna s'amaga i el sol
surte, farem un mos i tastarem un vi per a
anar agafant energies i escalfar motors.
Seguidament, anirem cap a una de les
vinyes d'Alella per veremar amb la sortida
del sol. En acabat, portarem el raïm al
celler perquè comenci el seu procés per
a transformar-lo en vi i tornem al celler
de Can Magarola per esmorzar.

Cada participant haurà de portar cistell,
tissores o estris per tallar el raïm, frontal,
gorra o barret i calçat còmode.

Activitat conduïda per la sommelier
Eli Vidal.

Inscripcions

Oficina de Turisme i
www.festaverema.alella.cat

Preu 14 euros

Lloc Celler de Can Magarola

Dia Dissabte 16 de setembre

Hora 5h

Places limitades

El dissabte 9 de setembre tenim l'opor-
tunitat de conèixer alguns dels millors
vins de la DO Alella amb la presentació de
vins que es farà a Can Lleonart a partir de
les 18h. És un espai de trobada entre els
principals elaboradors del territori i totes
aquelles persones interessades en tastar
i conèixer les qualitats i característiques
dels vins que es presenten. Els cellers
participants han triat un dels seus vins
per aquesta ocasió seguint diferents
criteris: una novetat a estrenar, una anyada
molt bona que es vol recordar, un
clàssic o la insígnia de la casa. Ens
explicaran la naturalesa i les peculiaritats
del vi en qüestió, el tastarem junts i ens
descobriran el seu caràcter per gaudir-lo
amb els cinc sentits.

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 Màrqueting i Publicitat
en el sector vitivinícola.

Inscripcions

Oficina de Turisme i
www.festaverema.alella.cat

Preu 11 euros

Lloc Can Lleonart

Dia Dissabte 9 de setembre

Hora 18h

Places limitades

Els vins de la 43a Festa de la Verema

Alella Vinícola
Marfil Escumós Rosat Brut

Alta Alella Mirgin
AA Parvus Syrah 2015

Bouquet d'Alella
Bouquet d'Alella Blanc 2016

Can Roda
SO de Can Roda Pansa Blanca 2016

Quim Battle
Coriolis Cupatge 2011

Raventós d'Alella
Allier 2013

Roura
Merlot 2016

Alella Vinícola Marfil Escumós Rosat Brut

26

Tipus de vi
Escumós

Varietats
100% garnatxa negra

Fitxa tècnica
Grau alcohòlic 12°

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. Té un mínim de 12 mesos de criança, tot i que es tracta d'un escumós pensat per aguantar llargues estades a l'ampolla abans del degorjat.

Nota de tast

Color
Coure pàl·lid amb reflexos salmonats, molt atractiu i elegant.

Aromes
En nas presenta unes aromes molt netes i delicades de fruita vermella (cirera, maduixa, gerds), cítrics i herba fresca.

En boca
La bombolla es mostra cruixent, ben integrada, refrescant i accentuant totes les característiques del producte. Els sabors a fruita blanca i vermella, són frescos i agradables, amb un final melós i llarg.

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



Alta Alella Mirgin AA Parvus Syrah 2015

27

Tipus de vi
Negre

Varietats
100% syrah

Fitxa tècnica
Grau alcohòlic 13,5°
Anyada 2015

Elaboració
Vi negre ecològic de criança elaborat amb la varietat Syrah cultivada en terrasses. Després del desrapat el raïm inicia un procés de maceració que dura aproximadament 20 dies durant el qual realitzarà la fermentació alcohòlica. Aquest procés té lloc en dipòsits d'acer inoxidable utilitzant la tècnica del barret submergit. Mitjançant dos remuntats diaris obtenim una màxima extracció. Passat aquest temps el raïm es premsa suaument i passarà a barriques de roure francès per iniciar la fermentació malolàctica i seguir un procés de criança que durarà 12 mesos.

Nota de tast

Color
Cirera amb reflexos violacis.

Aromes
Recorden les aromes de fruita madura amb un punt salobre i atrevit. Vi molt gastronòmic amb un final fresc i modern.

En boca
Bona intensitat aromàtica en la que ressalten les aromes de violeta, fruita negra madura (mora, pruna) amb balsàmics i especiats característics de la mateixa varietat syrah i de l'envelliment en barrica. Atac fresc, salobre, mineral, molt persistent i llarg.

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



Bouquet d'Alella Bouquet d'Alella Blanc 2016

28

Tipus de vi

Blanc

Varietats

Pansa blanca i garnatxa blanca

Fitxa tècnica

Grau alcohòlic 12,5°

Anyada 2016

Elaboració

Vi d'agricultura ecològica. Verema manual en caixes de 18 kg. Maceració pel·licular pre-fermentativa. Premsat suau amb aprofitament exclusivament del most flor. Fermentació alcohòlica a temperatura controlada de 15°C en dipòsits inoxidables durant 3 setmanes (cada varietat per separat). Criança sobre les seves lies durant 3 mesos fent batonage.

Nota de tast

Color

Groc palla lluminós amb reflexos característics verdosos.

Aromes

Frescos de flors i fruites blanques amb una suau fragància cítrica.

En boca

Entrada suau, evolucionant cap a sensacions afruitades amb una acidesa fresca i equilibrada. Estructura esvelta i sedosa. El final és llarg amb una persistència inspiradora del terrer.

Sant Josep de Calassanç, 8
08328 Alella
93 555 69 97 – 626 683 154
www.bouquetdalella.com
bouquetda@bouquetdalella.com



Can Roda SO de Can Roda Pansa Blanca 2016

29

Tipus de vi

Blanc

Varietats

100% pansa blanca

Fitxa tècnica

Grau alcohòlic 13°

Anyada 2016

Elaboració

Vi blanc procedent de diferents parcel·les de raïm pansa blanca, veremat en caixes de petita capacitat, raïm premsat sencer en premsa pneumàtica i fermentació a baixa temperatura durant 20 dies.

Nota de tast

Color

Groc palla pàl·lid amb reflexos d'or nou i verdosos. Brillant amb llàgrima fina i residus de carbònic procedent de la fermentació.

Aromes

Paleta aromàtica en la què es combinen les notes més varietals de record vegetal (palla seca, fonoll i anisats) amb les notes de fruites blanques fresques (pera, plàtan madur, préssec de vinya) derivades de la fermentació.

En boca

Pas per boca greixós i untuós, amb marcada presència frutal, acidesa mitja-alta equilibrada amb l'alcohol, post gust de persistència mitja-alta, retro gust varietal balsàmic i final en boca cítric i mineral (alga seca, salina).

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



Quim Batlle Coriolis Cupatge 2011

30

Tipus de vi

Blanc

Varietats

Garnatxa blanca, pansa blanca i picapoll

Fitxa tècnica

Grau alcohòlic 13%

Anyada 2011

Elaboració

És un vi complex molt ric en matisos, amb gran personalitat en el qual es potencien els dos aspectes particulars del nostre terreny i clima: una marcada salinitat procedent de la brisa del mar i un grau de mineralització elevat pel sauló blanc que aporten als sentits nous registres olfactivs i gustatius.

Nota de tast

Color

Groc palla brillant amb llàgrima abundant que insinua densitat.

Aromes

Preserva un bon equilibri i harmonia, en el què les tres varietats es fonen per donar com a resultat un vi desenfadat i, alhora, seriós. Destaquen les notes penetrants de la cera i l'herba seca, embolcallades elegantment per les notes terciaris de la seva criança. En una segona flairada s'hi aprecien les notes de fruita carnosa confitada.

En boca

Té una entrada ampla i sedosa, un vi estructurat i dens que omple tot el seu pas per boca. Bon equilibri de la sequedat, volum i frescor, que es combinen donant pas a un vi fluid i llaminer.

Masia La Sentiu, s/n
08391 Tiana
648 180 035 – 93 395 45 27
www.vinosdealella.com
celler@joaquimbattle.com



Raventós d'Allella Allier 2013

31

Tipus de vi

Blanc

Varietats

100% Chardonnay

Fitxa tècnica

Grau alcohòlic 13°

Anyada 2013

Elaboració

El raïm procedeix de la vinya Gallemí, ubicada al municipi de Santa Maria de Martorelles. La parcel·la és de 1.27Ha amb 3.779 ceps. Premsat del raïm sencer i 50% del most macerat en fred amb les pells per extraure al màxim les aromes. Fermentació molt lenta a temperatura controlada de 16°C, 50% en barriques de roure francès i 50% en tina d'acer inoxidable.

Nota de tast

Color

Groc palla amb reflexos daurats, molt lluminós i de gran densitat glicèrica.

Aromes

Net amb aromes florals i amb tocs de fusta cremosa amb matisos de lies.

En boca

Excel·lent entrada amb un toc elegant, cremós i fumet del roure, acompanyat de records a herbes aromàtiques.

Can Matons. BV-5006
08106 Santa Maria de Martorelles
93 395 08 11
www.glevaestates.com
info@glevaestates.com



Roura Merlot 2016

32

Tipus de vi

Rosat

Varietats

100% merlot

Fitxa tècnica

Grau alcohòlic 12,5°

Anyada 2016

Elaboració

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

Nota de tast

Color

Rosa intens de superfície brillant.

Aromes

Intensitat mitja amb records de petites fruites vermelles.

En boca

Bona entrada, viu, amb bon aroma en boca i retrogust franc de persistència mitjana.

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



Tapes + Vi



Dissabte 9 i diumenge 10 de setembre

Vols tastar vins del territori DO Alella acompanyats d'una tapa preparada per a l'ocasió? Els nostres bars i restaurants t'ofereixen una copa de vi harmonitzada amb una tapa per un preu de 4 euros. Pots triar les harmonies que més t'agradin dels 13 establiments participants.

1. Antiga Fusteria

Daus de Brie amb "quicos" i melmelada de tomàquet + Xarel·lo (Roura)
Foie micuit casolà amb ceba caramel·litzada i tàrtar de figues + Coupage (Roura)
 Rambla Àngel Guimerà, 16
 T. 93 541 66 34 / De 12 a 15h

2. Can Duran

Musclos d'Ocata al vapor + Bouquet d'Alella Blanc (Bouquet d'Alella)
Trinxat amb ou ferrat + Bouquet d'Alella Garnatxa (Bouquet d'Alella)
 Rambla d'Àngel Guimerà, 18
 T. 93 555 10 45 / De 11 a 13h
 (a partir de les 13h només es servirà a la barra o a la terrassa)

3. Can Flo

Mandonguilles + Garnatxa (Roura)
Calamars a la romana + Xarel·lo (Roura)
 Anselm Clavé, 38
 T. 93 555 21 44 / De 12 a 17h

4. Celler Jordana

Tàrtar de tomàquet amb ventresca de tonyina + Bouquet d'Alella Blanc (Bouquet d'Alella)
Mini biquini de "porchetta" i tòfona + 3 de Testuan (Testuan)
 Rambla d'Àngel Guimerà, 60
 T. 93 180 66 78 / De 11 a 19h

5. Companyia d'Alella, Celler i Taverna

Assortit de marisc amb patates xips i Salsalella + Sepo Pansa blanca (Raventós d'Alella)
Assortit de marisc amb patates xips i Salsalella + Pansa blanca (Alta Alella Mirgin)
 Riera Fosca, 28-30
 T. 93 540 03 41 / De 12 a 15h

6. La DO tastets d'Alella

Costella de porc glacejada + AA Garnatxa negra (Alta Alella Mirgin)
Timbalets de formatges, ceba i pera caramel·litzada + Marfil blanc sec (Alella Vinícola)
 Mercat Municipal d'Alella
 T. 629 73 98 03 / De 12.30 a 15h

7. La Magrana

Fideuada o cargols + Nord-Est blanc o negre (Roura)
Calamars a la romana o sípia amb mandonguilles + Nord-Est blanc o negre (Roura)
 Santa Madrona, 6
 T. 93 555 69 70 / De 12 a 15h

8. La Nau

Coca amb sardina fumada, sorra de pernil i melmelada de tomàquet + Bouquet d'Alella Blanc+ (Bouquet d'Alella)
Cruixent de peu de porc amb parmentier trufada i porro + Bouquet d'Alella Blanc+ (Bouquet d'Alella)
 Riera Principal, 58-60
 T. 93 555 23 18 / D'11 a 14h

9. La Plaça d'Alella

Fideuada + Pansa rosada (Raventós d'Alella)
Paella + Pansa blanca (Raventós d'Alella)
 Plaça de l'Ajuntament, 8
 T. 93 540 97 70 /
 D'11 a 13h i de 18.30 a 19.30h

10. La Vinícola

Guacamole amb perles de meló i salmó + Marfil blanc clàssic (Alella Vinícola)

Mini hamburguesa de vedella a l'estil de La Vinícola +

Marfil negre criança (Alella Vinícola)
 Rambla Àngel Guimerà, 62
 T. 93 540 46 61 / De 12 a 16h

11. Paparazzi

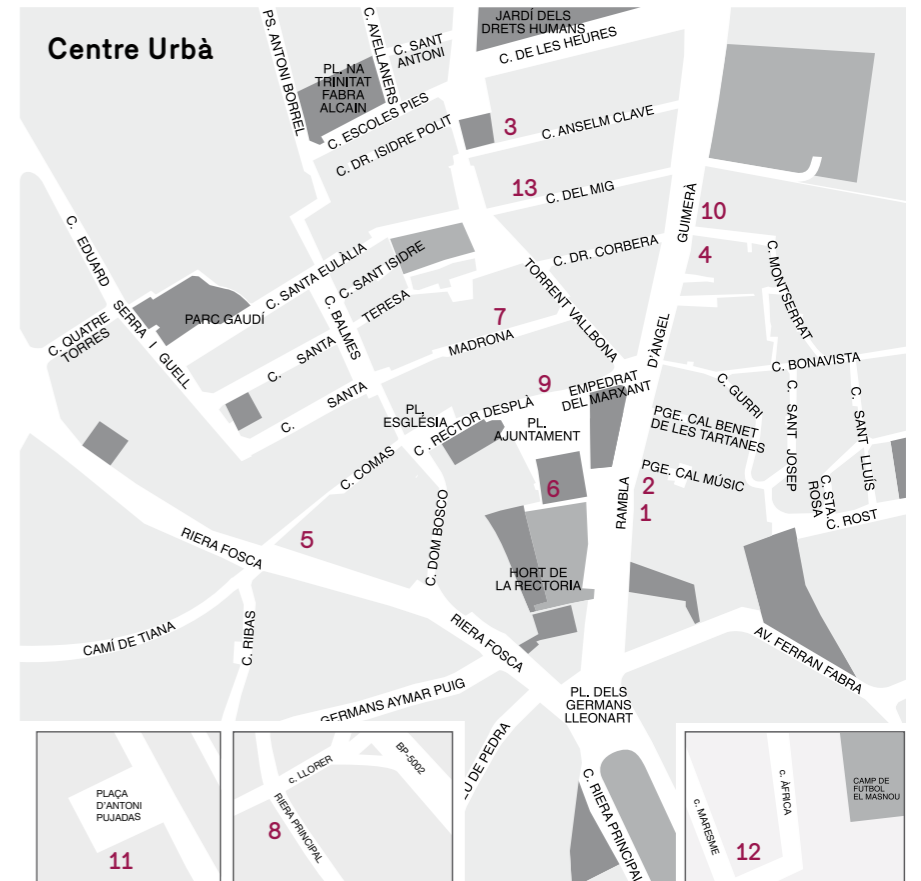
Prensa rosa: Coca de vidre amb sobrassada i formatge de cabra + Mayla rosat d'agulla (Alella Vinícola)
Tapa deluxe: Patates deluxe artesanes especiades + Pansa blanca (Raventós d'Alella)
 Plaça Antoni Pujadas i Nirell, 5, local 5
 T. 93 540 18 38 / 690 99 18 62
 De 12 a 14h i de 20 a 22h

12. Salero d'Alella

Cua de bou + Nord-Est negre (Roura)
Bacallà gratinat amb all i oli + Pansa blanca (Raventós d'Alella)
 Maresme, 19
 T. 93 540 25 56 / De 12 a 22h

13. Vermuteria Ca l'Estrany

Combinat de verema + Clarea (Can Roda)
Esparracada banyada amb vermut i xampinyons + Allier (Raventós d'Alella)
 Carrer del mig, 30
 T. 93 681 57 26 / D'11 a 15h i de 18 a 23h



Mostra Gastronòmica



Mostra Gastronòmica 2017

**8, 9 i 10 de setembre de 20 a 23h
a l'Hort de la Rectoria, la Porxada i
la Plaça de l'Ajuntament**

Els plats publicats a continuació són les principals propostes dels restaurants, tot i que també poden oferir altres degustacions.

L'ajuntament no es responsabilitza de la possible manca de racions.

Preus

Tiquet de menjar 4 euros
(inclou 1 plat)

Tiquet de postres 2,5 euros

Tiquet de vi 2 euros
(inclou una degustació de vi sense copa)

Tiquet d'ampolla 12 euros
(inclou una ampolla de vi o cava)

Copa de vidre 1,5 euros

Cafè gratuït (patrocina Rentat Alella)

Venda de tiquets

De forma anticipada a partir
del 30 d'agost

— Oficina de Turisme:

Dimarts, dimecres, dijous i diumenge,
de 10 a 14.30h

Divendres i dissabte,
de 10 a 14.30h i de 15.30 a 17.30h

Divendres 8, dissabte 9 i diumenge 10,
de 9 a 20h

— Estand de l'ajuntament de l'Hort
de la Rectoria:

8, 9 i 10, de 18.30 a 20h

Durant la Mostra

— Estand de l'ajuntament de l'Hort
de la Rectoria:

8, 9 i 10, de 20 a 23h

1. 1497 – Mas Salagros Ecoresort

- Ou de corral a baixa temperatura amb parmentier de patates, cansalada viada i crumble de llavors
- Ceviche de corball a l'estil mexicà amb cruixent de blat de moro

Direcció

Xavier Martín Granada (Dir. F&B)

Cuina

Beniamino Campolo (Executive Chef)

Riera de Vallromanes, s/n. Can Sala Gros
08188 Vallromanes
T. 93 565 60 60
recepcion@massalagros.com
www.massalagros.com/ecoresort

2. Can Cabús

- Carbassons del Maresme farcits de carn amb toc de parmesà
- Fideuada marinera amb ceps

Direcció

Jesús López

Cuina

Farida M. Rabet

Carrer Sant Josep de Calassanç, 10
08328 Alella
T. 93 540 77 73 / 644 69 01 06
info@cancabus.com
www.cancabus.es

3. El Nou Antigó

- Tabule de pèsols amb brandada de bacallà
- Mixt pollastre cuinat a baixa temperatura amb mozzarella i alvocat

Direcció

Marta Culebras i Jordi Saseta

Cuina

Jordi Saseta i Marta Culebras

Plaça Sant Jaume, 5-6
08329 Teià
T. 93 540 04 23
info@elnouantigo.com
www.elnouantigo.com

4. Pati La Morera

- Hamburguesa de “vacío” del Pati
- “Porchetta” amb les seves espècies i mostassa

Direcció

Alex Giacomelli

Cuina

Oriol Olivares

Carrer Itàlia, 83
08320 El Masnou
T. 650 15 64 06
patilamorera@gmail.com

5. La Bona Estrella

- Curri Thai amb cruixent de llagostí
- Hamburguesa de vedella amb foie i ceba caramel·litzada

Direcció

Celia Aracil Peláez

Cuina

Celia Aracil Peláez

Passeig de la Riera, 142
08329 Teià
T. 93 540 25 50
contacto@bonaestrella.com

6. Orfila—Gastrobar

- Bistec tàrtar amb les seves torradetes
- Rossejat de fideus amb sípia i calamar de platja

Direcció

Xavier Orfila

Cuina

Xavier Orfila

Carrer Roger de Flor, 43 – Francesc Macià, 2
08320 El Masnou
T. 93 555 01 88
info@restauranteorfila.es
www.restauranteorfila.es

Divendres 8 de setembre

40

7. Segons Mercat

- Patates braves
- Melós de vedella

Direcció

Antonio Luque

Cuina

Eduard Roca

Carrer Balboa, 16 /
Gran Via de les Corts Catalanes, 552
08003 / 08011 Barcelona
T. 617 66 00 50
sm@segonsmercat.com
www.segonsmercat.com

Pâtisserie / David Patisser

- Brownie amb mousse de xocolata amb llet
- Exòtic de mango, maracujà i vainilla
- Tiramisú
- Profiteroles amb xocolata desfeta
- Coca de Llavaneres
- Brownie amb mousse de iogurt i gerds

Carrer Navarra, 100
08320 El Masnou
T. 93 555 34 75
patisserie@davidpatisser.com
www.davidpatisser.com

Cafè

Cafès Rovira

Cellers

Alella Vinícola, Alta Alella Mirgin,
Bouquet d'Alella, Can Roda,
Quim Batlle, Raventós d'Alella, Roura

Vinyaters

Oriol Artigas, Albert Federico, Testuan

Dissabte 9 de setembre

41

1. Pati La Morera

- Hamburguesa de "vacío" del Pati
- "Porchetta" amb les seves espècies i mostassa

Direcció

Alex Giacomelli

Cuina

Oriol Olivares

Carrer Itàlia, 83
08320 El Masnou
T. 650 15 64 06
patilamorera@gmail.com

2. L'Avi Mingo

- Croquetes casolanes de pernil de Jabugo
- Escalivada a la brasa amb pa torrat de coca

Direcció

Jaume Parodi

Cuina

Paquita Del Olmo

Carrer Lola Anglada, 28
08391 Tiana
93 395 22 06
giacopa@hotmail.es
www.avimingo.com

3. La Magrana

- Arròs de llamàntol
- Calamars a la romana

Direcció

Josep Maria Rovira

Cuina

Manoli Valero

Carrer Santa Madrona, 6
08328 Alella
T. 93 555 69 70
jmrj55@gmail.com

4. La Masia de la Xesca

- “Burrito” català de botifarra esparracada
- Ragout de vedella de Girona amb cabernet sauvignon i bolets

Direcció
Jorge Joya Arellano

Cuina
Marcelo Rodríguez

Carrer Sagunt, 112
08912 Badalona
T. 93 383 65 56 / 93 387 33 24
lamasiadelaxesca@gmail.com

5. La Verema

- Saltejat de favetes, pèsols, bolets i botifarró
- Bombó de secret de porc estofat amb un toc de xocolata i vi d’Alella

Direcció
Daniel Rubio

Cuina
Daniel Rubio / Elisenda Godia

Carrer Rosaleda, 4
08328 Alella
T. 93 172 14 34
laveremaalella@gmail.com
www.laveremaalella.com

6. Sant Jaume

- Patates emmascarades
- Arròs negre amb sípia

Direcció
Joan Comas

Cuina
Concepció Montasell

Carrer Sant Jaume, 13
08310 Argentona
T. 93 797 00 01
santjaume.restaurant@gmail.com

7. Segons Mercat

- Ensalada russa
- Mandonguilles amb sípia

Direcció
Antonio Luque

Cuina
Eduard Roca

Carrer Balboa, 16 /
Gran Via de les Corts Catalanes, 552
08003/08011 Barcelona
T. 617 66 00 50
sm@segonsmercat.com
www.segonsmercat.com

Pâtisserie / David Patisser

- Brownie amb mousse de xocolata amb llet
- Exòtic de mango, maracujà i vainilla
- Tiramisú
- Profiteroles amb xocolata desfeta
- Coca de Llavaneres
- Brownie amb mousse de iogurt i gerds

Carrer Navarra, 100
08320 El Masnou
T. 93 555 34 75
patisserie@davidpatisser.com
www.davidpatisser.com

Cafè

Cafès Rovira

Cellers

Alella Vinícola, Alta Alella Mirgin,
Bouquet d’Alella, Can Roda, Quim Batlle,
Raventós d’Alella, Roura

Vinyaters

Oriol Artigas, Albert Federico, Testuan

1. Antiga Fusteria

- Musclos del Masnou a la brasa
- Secret ibèric al pedro ximenes i crema de taronja

Direcció

Nuria Foix

Cuina

Victor Martínez

Rambla Àngel Guimerà, 16
08328 Alella
T. 93 541 66 34
victor@antigafusteria.com
www.antigafusteria.com

2. Can Balcells – Hotel Arrey Alella

- Amanida vegetal de quinoa amb fruits secs, cítrics i formatge de cabra
- Pop a la brasa amb patata “forquilla” i all i oli d’all escalivat

Direcció

Marga Villarejo

Cuina

David Sánchez Cotelo

Carrer Charles Rivel, 6-8
08328 Alella
T. 93 737 97 87
direccion@hotelarreyalella.com
www.hotelarreyalella.com

3. Can Roca

- Croquetes d’espínacs amb formatge de cabra
- Canelons fets a casa amb beixamel

Direcció

Esther i Jordi Sicras

Cuina

Esther Sicras

Can Roca, s/n
08391 Tiana
T. 93 395 07 47
rcanrocetiana@gmail.com
www.restaurantroca.com

4. L’Era

- Melós de galta desossada amb salsa “demi-glacé” i cebetes perla
- Sepioles, mandonguilles i pèsols (mar i muntanya)

Direcció

Georgina Molet

Cuina

Ricard Molet

Torrent d’en Puig, 11
08358 Arenys de Munt
T. 93 795 01 14
vins@lerarestaurant.com
www.lerarestaurant.com

5. La Vinícola

- Amanida de pop i patata groga
- Medallons de melós de vedella amb parmentier trufada i escalunyes confitades

Direcció

Samuel García

Cuina

Irene Duran Salvans

Rambla Àngel Guimerà, 62
08328 Alella
T. 93 540 46 61
info@lavinicoladalella.com
www.lavinicoladalella.com

6. Orfila—Gastrobar

- Bistec tàrtar amb les seves torradetes
- Rossejat de fideus amb sípia i calamar de platja

Direcció

Xavier Orfila

Cuina

Xavier Orfila

Carrer Roger de Flor, 43 – Francesc Macià, 2
08320 El Masnou
T. 93 555 01 88
info@restauranteorfila.es
www.restauranteorfila.es

7. Segons Mercat

- Croquetes de pernil
- Pollastre al curri

Direcció

Antonio Luque

Cuina

Eduard Roca

Carrer Balboa, 16 / Gran Via de les Corts
Catalanes, 552
08003 / 08011 Barcelona
T. 617 66 00 50
sm@segonsmercat.com
www.segonsmercat.com

Pâtisserie / David Patisser

- Brownie amb mousse de xocolata amb llet
- Exòtic de mango, maracujà i vainilla
- Tiramisú
- Profiteroles amb xocolata desfeta
- Coca de Llvanes
- Brownie amb mousse de iogurt i gerds

Carrer Navarra, 100
08320 El Masnou
T. 93 555 34 75
patisserie@davidpatisser.com
www.davidpatisser.com

Cafè

Cafès Rovira

Cellers

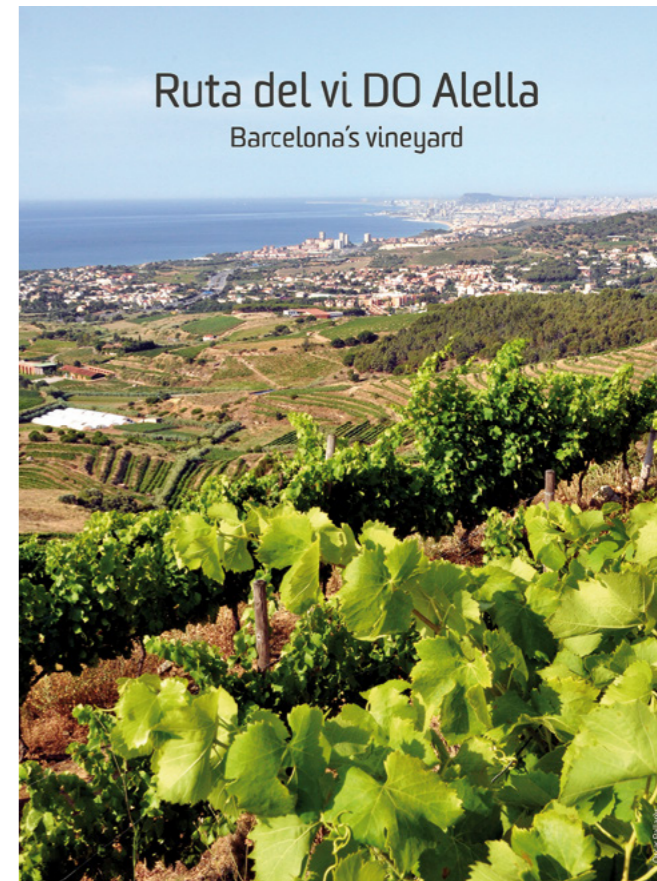
Alella Vinícola, Alta Alella Mirgin,
Bouquet d'Alella, Can Roda, Quim Batlle,
Raventós d'Alella, Roura

Vinyaters

Albert Federico, Testuan



Reserva la teva experiència a
www.enoturismedoalella.com/experiencies



www.enoturismedoalella.cat
#rutavidoalella
#barcelonasvineyard

 enoturismedoalella
 turismedoalella
 enoturismedoalella



AJUNTAMENT D'ALELLA

festaverema.alella.cat