



45a
Festa de
la Verema
d'Albella
4-14
Setembre
2019

Activitats Festa de la Verema

Dimecres 4

Tallada de raïm

Dijous 5

Acte Inauguració

Inauguració "Mans artesanes d'Alella"

Havaneres

Divendres 6

Fira de la Festa de la Verema

Inauguració "Som raïm trepitjat"

Mostra del Vi DO Alella i Gastronomia

Correfoc: Diables del Vi d'Alella

Orquestra Pensylvania

Dissabte 7

Fira de la Festa de la Verema

Visita celler Raventós d'Alella

Visita celler Alella Vinícola

Caminada guiada: Les Masies d'Alella

Tapes + Vi

Banc de sang

Visita cent. Enoturístic i Arqueològic Vallmora

Visita celler Quim Batlle

The Code

Presentació dels vins DO Alella

Sardanes Cobl Principal Llobregat

Mostra del Vi DO Alella i Gastronomia

Tast Jove de vins

Correfoc infantil

Orquestra Europa + Dj Tropical Riots

Diumenge 8

14 Despertada amb els Trabucaires

Botifarrada popular

Fira de la Festa de la Verema

6 Passejada per les alçades DO Alella

6 Visita celler Masia Can Roda

6 Visita celler Alta Alella Mirgin

Plantada de Gegants

7 Tapes + Vi

15 Visita celler Bouquet d'Alella

28 Visita celler Roura

7 Cercavila

7 Mostra del Vi DO Alella i Gastronomia

Dilluns 9

8 Tast amb personalitat amb... David Seijas 23

Dimarts 10

16 Tast amb personalitat amb... Montse Velasco 24

Dijous 12

8 Tast amb personalitat amb... Anna Casabona 25

Dissabte 14

Verema nocturna 12

Mostra del Vi DO Alella i Gastronomia

Divendres 6

10 Cellers 28

10 Vinyaters 30

10 Gastronomia 31

Dissabte 7

16 Cellers 28

16 Vinyaters 30

11 Gastronomia 32

18

Diumenge 8

16 Cellers 28

11 Vinyaters 30

28 Gastronomia 33

El Pregoner Martí Gironell, escriptor i periodista



El vi i jo

M'agrada aquella dita que recorda que quan la terra és rica i fèrtil s'hi planten verdures. Però quan el sòl sembla que no té res per donar llavors és quan es dedica al cultiu llegendari, ancestral, per excel·lència, i més complex: el del vi. Reconec que fer vi és un ofici on cal molt de sentit comú i molt de respecte per la terra. Se l'ha de tractar com un ésser viu, com si fos una persona. Per tant s'hi ha d'abocar molt d'amor, a la terra. L'has d'estimar, l'has de cuidar, l'has d'escoltar, l'has de saber interpretar en cada moment. Canvia i cada any és diferent. El vi creix en el regne del sabor, en les vicissituds salvatges del gust. I no podem oblidar que hi ha una certa lògica entre el territori i la vinya. I si s'aconsegueix aquesta connexió, el producte és únic.

Amb els anys he après a apreciar el vi. M'esforço per notar el gust que només el sòl on ha arrelat el cep li pot donar una personalitat diferenciada; a detectar les empremtes del clima en el raïm. Les aromes, les sensacions i els diferents gustos que es paladejen mentre un glop m'omple la boca i una onada de sensacions es gronxa pel paladar amanyagat per la llengua fins que es tradueix en un plaer indescriptible. També he sabut que el vi, un bon vi, no serveix per embriagar-se, perquè no estaria gaudint de la vida, sinó aplicant un instint animal i primari. Tot i que la seva raó de ser és donar plaer i, per tant, quan en beus t'ho has d'anar a passar bé. El món es veu d'una altra manera amb una mica de vi a l'estómac.

Salutació Marc Almendro, alcalde d'Alella



Benvinguda Festa de la Verema!

Passades les vacances i a les portes de començar un nou curs, arriba la 45a Festa de la Verema. Uns dies per gaudir de les nostres tradicions, de la mostra gastronòmica i de moltes i variades activitats culturals i d'oci. En aquest llibret podreu trobar tota la informació i programació.

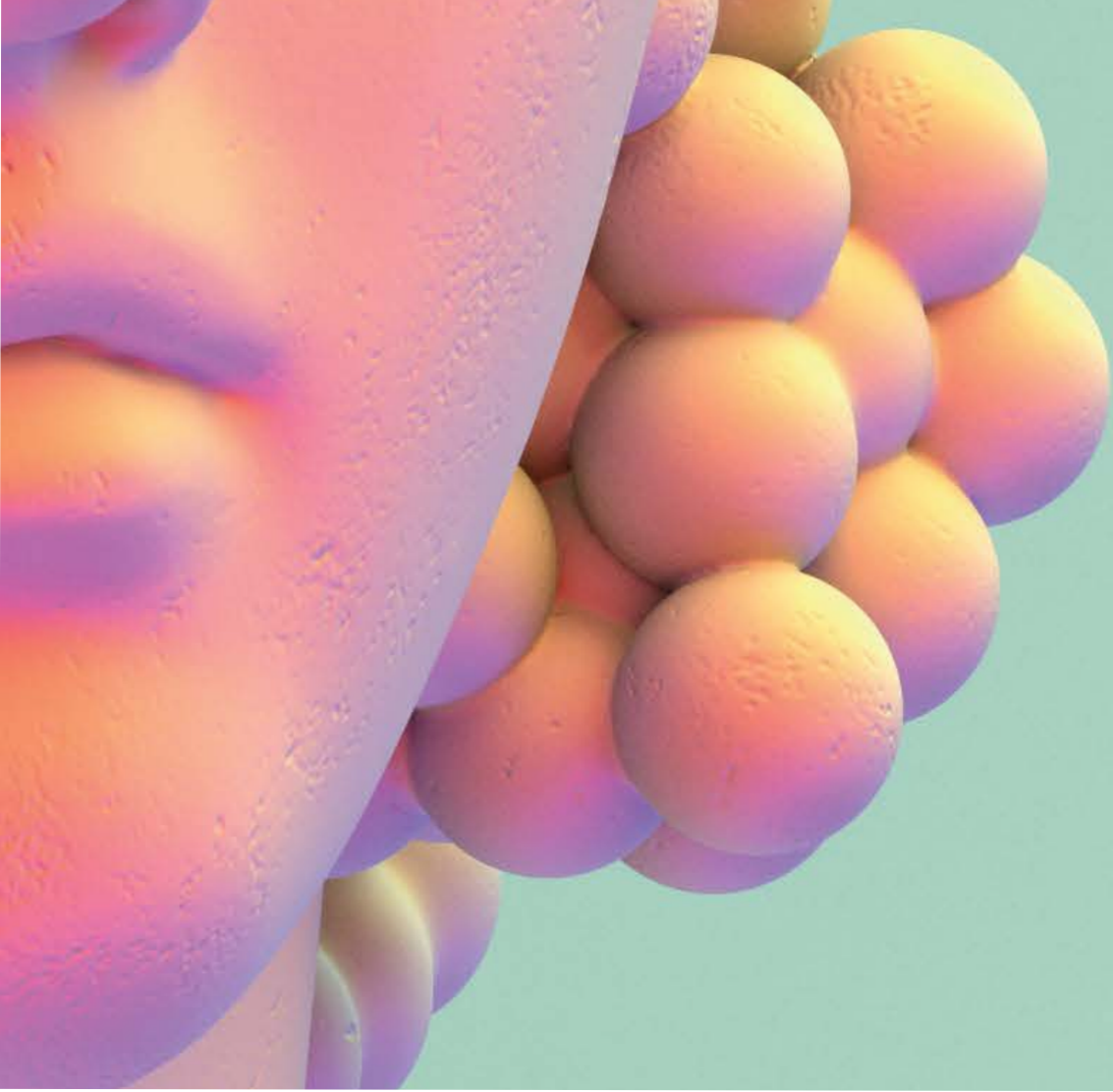
Juntament amb la Festa Major, la Festa de la Verema és la nostra festa per referència. Una festa en la qual Alella ensenya i comparteix un dels seus trets més distintius: el món vitivinícola. I és que Alella no seria el poble de referència que és sense la seva identitat; una identitat que brota de les vinyes i que flueix del vi.

Darrera de la verema, darrera de la nostra identitat, hi ha la suma de molts elements:

sauló -el nostre sòl distintiu-, ceps -que enverdeixen i donen textura al nostre territori i donen el seu fruit-, raïm, pageses, cellers i persones productores. Gràcies a aquesta suma, tenim aquests gran vins de la nostra DO Alella.

Aquest és el nostre territori. Aquesta és la nostra identitat.

Des de l'Ajuntament volem continuar potenciant aquests elements definitoris d'Alella que, a tots i a totes, ens omplen d'orgull. Per això s'ha creat la nova Regidoria de Turisme i Identitat, que juntament amb Festes i Participació, té per objectiu estendre, dins i fora del poble, el sentiment de pertinença inclusiu i el coneixement responsable amb el territori que faci d'Alella un poble encara millor.



Activitats Festa de la Verema

Dimecres 4

18h — Tallada de raïm a la vinya de Can Magarola i berenar infantil

Lloc: Vinya testimonial de Can Magarola

Inscripcions: Oficina de Turisme

Places limitades: Cal fer inscripció

[DETALLS PÀGINA 14](#)

19.30h — Inauguració de l'exposició “Mans artesanes d'Alella”

Organitzada per l'Associació Trabucaires del Vi d'Alella.

Lloc: Sala d'entitats de les Antigues

Escoles Fabra

Horaris: Els dies 5 i 6 de setembre de 17 a 21h.

Els dies 7, 8 i 11 de setembre de 10.30 a 14h

i de 17.30 a 20.30h. Els dies 9, 10, 12 i 13 de setembre de 10.30 a 14h.



Dijous 5

19.30h — Acte d'inauguració de la Festa de la Verema

Pregó a càrrec de l'escriptor i periodista, Martí Gironell.

Sortida de les dames d'honor, hereus i pubilla del 2018, acompanyats pels Timbalers del Most i proclamació de la pubilla del 2019. 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 (recordeu que podreu visitar els aparadors durant tots els dies de la Festa).

Presentació de la 3a copa poètica del Casal d'Alella.

Lloc: Plaça de l'Ajuntament

22h — Havaneres amb el grup Port Bo

Degustarem rom cremat preparat per Quico Lluch.

Lloc: Plaça de l'Ajuntament

Divendres 6

18 a 23h — Fira de la Festa de la Verema

A la fira hi trobareu una àmplia varietat de parades: productes d'alimentació, artesanía, articles de bijuteria, roba, decoració...

Lloc: Rambla d'Àngel Guimerà i plaça dels Germans Lleonart.

20h — Inauguració de l'exposició “Som raïm trepitjat”

Mostra sorgida a partir dels tallers educatius realitzats ara fa un any entorn de l'obra "Vinyes revelades" del col·lectiu Terra-lab, proposta expositiva de la passada verema.

Del 6 de setembre al 17 d'octubre

Lloc: Can Manyé Espai d'Art i Creació

[DETALLS PÀGINA 15](#)



20 a 23h — Mostra del Vi DO Alella i Gastronomia

Degustacions de vins del territori 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.

[DETALLS PÀGINA 28](#)

23h — Correfoc amb els Diablers del Vi d'Alella

Recorregut: Inici al giratori de Can Sans, Riera Coma Fosca, Empedrat del Marxant, Rambla d'Àngel Guimerà, Riera principal i final a la plaça d'Antoni Pujadas.

24h — Ball amb l'orquestra Pensylvania

Lloc: Plaça d'Antoni Pujadas

Dissabte 7

9 a 23h — Fira de la Festa de la Verema

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

9.15h — Visita guiada al celler Raventós d'Alella

Lloc de trobada: Oicina de Turisme

DETALLS PÀGINA 16

9.45h — Visita guiada al celler Alella Vinícola

Lloc de trobada: Oicina de Turisme

DETALLS PÀGINA 16

10h — Caminada guiada.

Les masies d'Alella, patrimoni cultural, arquitectònic i de paisatge

Lloc de trobada: Oicina de Turisme

DETALLS PÀGINA 17

10h — Tapes + Vi (a partir de les 10h)

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

DETALLS PÀGINA 18



10 a 14h — Banc de sang

Lloc: Parada de bus de Can Lleonart

10.15h — Visita guiada al Centre Enoturístic i Arqueològic de Vallmora

Lloc de trobada: Oicina de Turisme

DETALLS PÀGINA 16

10.45h — Visita guiada al celler Quim Batlle

Lloc de trobada: Oicina de Turisme

DETALLS PÀGINA 16

12h — The Code

Activitat familiar, intel·ligent i
col·laborativa basada en el
concepte del Scape Room.

En grups de 5 persones.

Lloc: Parc Gaudí

Inscripcions: Oficina de Turisme

*Places limitades: imprescindible
inscripció prèvia!*

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
amb perfil professional Enològic.

Lloc: Can Lleonart

DETALLS PÀGINA 20

18h — Sardanes amb la Cobla Principal del Llobregat

Lloc: Plaça d'Antoni Pujadas

20 a 23h — Mostra del Vi DO Alella i Gastronomia

Degustacions de vins del territori 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.

PROGRAMA DE LA MOSTRA PÀGINA 28



22.30h — Tast Jove de vins

Poseu a prova els vostres coneixements
sobre la DO Alella amb un divertit joc de
preguntes, preparat per la sommelier
alellenca Eli Vidal i els estudiants del
Grau Superior de Màrqueting i Publicitat
amb perfil professional Enològic que es
cursa a l'Institut Alella.

Lloc: Can Lleonart

DETALLS PÀGINA 22

23h — Correfoc infantil amb els Diablons del vi d'Alella acompanyats dels Timbalers del Most d'Alella

*Recorregut: Sortida de Can Gaza, Les
Heures, Torrent Vallbona, Empedrat del
Marxants, Rector Desplà, Balmes, Santa
Eulàlia, Serra i Güell, Quatre Torres i final al
giratori de Coma Fosca.*

23.30h — Ball amb l'orquestra Europa

Lloc: Plaça d'Antoni Pujadas

02.30h — DJ Tropical Riots

Lloc: Plaça d'Antoni Pujadas

Diumenge 8



8h — Despertada amb els Trabucaires del Vi d'Alella

Recorregut: Pàrquing de Can Calderó, Les 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, rambla d'Àngel Guimerà i la Plaça de l'Ajuntament.

9h — Botifarrada popular amb el Casal d'Alella

Preu: 6 euros

Lloc: Plaça de l'Ajuntament

9 a 23h — Fira de la Festa de la Verema

Lloc: Rambla d'Àngel Guimerà i plaça dels Germans Lleonart.

9.30h — Passejada per les alçades de la DO Alella. La Serralada Litoral i algun del seus secrets

Lloc de trobada: O i cina de Turisme

[DETALLS PÀGINA 17](#)

9.15h — Visita guiada al celler Masia Can Roda

Lloc de trobada: O i cina de Turisme

[DETALLS PÀGINA 16](#)

9.45h — Visita guiada al celler Alta Alella Mirgin

Lloc de trobada: O i cina de Turisme

[DETALLS PÀGINA 16](#)

10h — Plantada de Gegants

Trobada de colles geganteres. Amb la participació dels gegants dels municipis d'Alella, El Masnou, Teià, Sant Julià de Lòria, Centelles, El Prat del Llobregat, Mataró, Dosrius, Castellterçol i Olesa de Montserrat.

Lloc: Passeig de Sant Josep de Calassanç

10h — Tapes + Vi (a partir de les 10h)

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

[DETALLS PÀGINA 18](#)

10.15h — Visita guiada al celler Bouquet d'Alella

Lloc de trobada: O i cina de Turisme

[DETALLS A LA PÀGINA 16](#)

10.45h — Visita guiada al celler Roura

Lloc de trobada: O i cina de Turisme

[DETALLS PÀGINA 16](#)



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

Recorregut: Passeig 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 plaça d'Antoni Pujadas.



20 a 23h — Mostra del Vi DO Alella i Gastronomia

Degustacions de vins del territori 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.

[PROGRAMA DE LA MOSTRA PÀGINA 28](#)

Dilluns 9

Dimarts 10

Dijous 12

Dissabte 14



20h – Tast amb personalitat amb... David Seijas
Maridatge: Ciència o pseudociència?
Lloc: Can Lleonart
DETALLS PÀGINA 23



20h – Tast amb personalitat amb... Montse Velasco
Dolça Companyia
Lloc: Can Lleonart
DETALLS PÀGINA 24



20h – Tast amb personalitat amb... Anna Casabona
La nit de les Garnatxes
Lloc: Can Lleonart
DETALLS PÀGINA 25

6h – Verema nocturna (matinada)

Vine a viure una experiència única! Ens trobarem al celler de Can Magarola a les 6 de la matinada i seguidament, anirem cap a una de les vinyes d'Alella per veremar amb la sortida del sol. En acabat, tornarem al celler de Can Magarola per esmorzar.
¡Cada participant haurà de portar cistell, tisores o estris per tallar el raïm, frontal, gorra o barret i calçat còmode.

Lloc de trobada: Masia de Can Magarola
Preu: 15 €
Inscripcions: Oficina de Turisme i www.festaverema.alella.cat
Places limitades

Detalls
Activitats Festa
de la Verema

Tallada de raïm

Dimecres 4 –18h

Inscripcions: Oficina de Turisme

Places limitades: cal
fer inscripció prèvia

Punt de trobada: Vinya
testimonial de Can Magarola

Edat: A partir de 5 anys

Com cada any per aquestes dates, les dames d'honor, les pubilles i els hereus acompanyats d'altres nens i nenes del poble, enceten la Festa de la Verema amb la tallada de raïm a la vinya testimonial de Can Magarola. Enguany, abans de tallar el raïm, els més petits podran descobrir tots els secrets d'una verema tradicional, mentre els pares gaudeixen d'una sorpresa molt especial que hem preparat. Tot de la mà del estudiants del Grau Superior de Màrqueting i Publicitat amb perfil professional Enològic que es cursa a l'Institut Alella. Acabada la feina, la canalla podrà recuperar les forces amb un berenar de pa amb xocolata al pati de la masia de Can Magarola.



Exposició

**Del 6 de setembre al
17 d'octubre del 2019**

Inauguració: Divendres 6
de setembre a les 20h

Lloc: Can Manyé Espai
d'Art i Creació

Horaris: Dissabte 7 i diumenge 8
Matins d'11 a 14h i tardes de 17 a 20h

A partir del 12 de setembre:
Dimecres, dijous i divendres
de 17.30 a 20.30h
Dissabtes i diumenges d'11 a 14h

Visites comentades: (a concretar)

“Som raïm trepitjat”

*Un projecte de Naiara Garcia Márquez
Amb la participació de les escoles Fabra i
La Serreta*

“Som raïm trepitjat” és una mostra sorgida a partir dels tallers educatius realitzats ara fa un any entorn de l'obra “Vinyes revelades” del col·lectiu Terra-lab, proposta expositiva de la passada verema a Can Manyé.

L'artista-educadora Naiara Garcia Márquez ens apropa a la idiosincràsia d'Alella a través de l'observació de l'empremta que el paisatge deixa als seus habitants. Els principals protagonistes de l'experiència són els alumnes de les escoles Fabra i La Serreta que, fent servir els materials suggerits, parlen del lloc on viuen des de la revisió dels seus records. “Som raïm trepitjat” és, doncs, un paisatge fictici definit pel ressò d'un territori real que els nens i nenes d'Alella observen, interpreten i traslladen al pla artístic.

Tot i que la principal acció de creació va produir-se el 2018 amb els tallers, l'exposició romandrà inacabada fins al darrer dia, incorporant diversos elements que conviden als visitants a participar-hi, així com nou material fet pels alumnes d'aquest curs 2019-2020 que anirà apareixent a l'espai a manera de tancament de la proposta.



Visites a cellers

Dissabte 7

9.15h — Celler Raventós d'Alella
(Santa Maria de Martorelles)
9.45h — Celler Alella Vinícola (Alella)
10.15h — Centre Enoturístic
i Arqueològic de Vallmora (Teià)
10.45h — Celler Quim Batlle (Tiana)

Diumenge 8

9.15h — Celler Masia Can Roda
(Santa Maria de Martorelles)
9.45h — Celler Alta Alella Mirgin (Alella)
10.15h — Celler Bouquet d'Alella (Alella)
10.45h — Celler Roura (Alella)

Inscripcions: Oficina de Turisme
i www.festaverema.alella.cat
Places limitades

Preu: 10€ (menors de 8 anys gratuït,
però cal inscripció)

Punt de trobada: Oficina de Turisme

Els cellers de la DO Alella obren les seves portes, coincidint amb la Festa de la Verema, per ensenyar com són i com treballen a totes les persones que estiguin interessades a participar en les visites guiades programades per als dies 7 i 8 de setembre. Les visites són una bona oportunitat per descobrir la terra, el tipus de vinya, els mètodes d'elaboració i el resultat final del treball meticulós i curós que s'amaga dins de cadascun dels cellers. Cada visita té una durada d'uns 90 minuts i inclou el desplaçament amb autocar, excepte Alella Vinícola i Bouquet d'Alella. A més de conèixer les instal·lacions, també podreu gaudir d'una degustació de vi explicada pel mateix celler.



Dissabte 7 i diumenge 8

Inscripcions: Oficina de turisme
i www.festaverema.alella.cat
Places limitades

Preu: 10€ (menors de 8 anys
gratuït, però cal inscripció)

Punt de trobada: Oficina de
Turisme

Caminades guiades

Dissabte 7 — 10h

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

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, 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 acompanyarà a visitar dues masies emblemàtiques.

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

Diumenge 8 — 9.30h

Passejada per les alçades DO Alella

Recorregut per la zona de la Serralada Litoral que envolta a Alella, amb el guia de muntanya Jacinto del Pozo de l'empresa Tresmilcamins. Descobrirem tot allò que envolta els vins de la DO: mar, muntanya, ombra, sol, vent, sauló... Percebrem les subtils diferències entre les vessants Maresme/ Vallès i descobrirem vestigis de temps passats. Garantides vistes impressionants de Barcelona, Alella, Vallesos, Montserrat i Montseny.

L'activitat té una durada aproximada de 3 hores. Us recomanem portar roba còmoda, calçat esportiu, un barret, esmorzar i aigua.

Tapes + Vi

Dissabte 7 i diumenge 8

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.

ANTIGA FUSTERIA
Daus de tonyina vermella amb préssec + AA Pansa blanca (Alta Alella Mirgin)
Ous trencats amb foie + AA Garnatxa (Alta Alella Mirgin)
RAMBLA D'ÀNGEL GUIMERÀ, 16
93 541 66 34 – DE 11.30 A 14.30H

CAL LA NENA
Croquetes casolanes de tonyina + Xarel·lo (Roura)
Mandonguilles amb sèpia + Coupage (Roura)
PLAÇA DE L'ESGLÉSIA, 6
635 0125 35 – DE 12 A 15.30H

CAL BARQUER
Ensaladilla soviètica + AA Pansa blanca (Alta Alella Mirgin)
Patates braves + AA Garnatxa (Alta Alella Mirgin)
PLAÇA DE L'AJUNTAMENT, 9
93 750 56 79 – DE 10 A 15.30H

CELLER JORDANA
Tàrtar de carxofa amb anxova + Merlot Garnatxa (Roura)
Empedrat de bacallà fumat i mongetes del ganxet + Bouquet d'Alella Blanc (Bouquet d'Alella)
RAMBLA D'ÀNGEL GUIMERÀ, 60
93 180 66 78 – D'11 A 15H

CAN BANCELLS-HOTEL ARREY
Pinxo de pop amb patata confitada i allioli amb pebre vermell + Pansa Blanca (Raventós) i Mini cucurutxo d'hummus de cigrons amb espaguetis de mar + AA Parvus Syrah (Alta Alella Mirgin)
CHARLES RIVEL, 6-8
93 737 97 87 – D'11 A 19H

COMPANYIA D'ALELLA,
CELLER I TAVERNA
Assortit de marisc amb patates xips i Salsalella + Pansa blanca (Raventós d'Alella) i Assortit de marisc amb patates xips i Salsalella + AA Pansa blanca (Alta Alella Mirgin)
RIERA FOSCA, 28-30
93 540 03 41 – DE 12 A 15H

FLO
Coca de xapata amb esqueixada de bacallà + Xarel·lo (Roura)
Faves a la catalana + Garnatxa (Roura)
ANSELM CLAVÉ, 38
93 555 21 44 – DE 12 A 17H

LA DO TASTETS D'ALELLA
Canalé amb salmó fumat, crema de formatge i mel + Marfil Rosat (Alella Vinícola)
"Xurros braves" (xurros de patata amb salsa brava) + AA Garnatxa (Alta Alella Mirgin)
MERCAT MUNICIPAL D'ALELLA
629 73 98 03 – DE 12.30 A 15H

LA MAGRANA
Sèpia amb mandonguilles + AA Garnatxa negra (Alta Alella Mirgin)
Calamars a la romana + AA Pansa blanca (Alta Alella Mirgin)
SANTA MADRONA, 6
93 555 69 70 – DE 12 A 15H

LA NAU D'ALELLA
Ensaladilla feta a casa amb calarmasons picants + Pansa blanca (Raventós d'Alella)
Tàrtar de tomàquet, alvocat i bacallà + AA Parvus Rosé (Alta Alella Mirgin)
RIERA PRINCIPAL, 58-60
93 555 23 18 – D'11 A 14H

LA PLAÇA D'ALELLA
"Callos" + Pansa rosada (Raventós d'Alella)
Tiramisú de La Plaça + Escumós 100% Pansa blanca (Serralada de Marina)
PLAÇA DE L'AJUNTAMENT, 8
606 603 133 – DE 10 A 16H

LA VINÍCOLA
Mini Burguer + Marfil rosat (Alella Vinícola)
Tomàquet de l'hort amb mozzarella i anxova + Marfil blanc clàssic (Alella Vinícola)
RAMBLA D'ÀNGEL GUIMERÀ, 62
93 540 46 61 – DE 12 A 16H

PEBRE NEGRE
Musclos de roca amb pesto + AA Pansa Blanca (Alta Alella Mirgin)
Goulash de vedella + AA Garnatxa (Alta Alella Mirgin)
RAMBLA D'ÀNGEL GUIMERÀ, 23
93 555 97 68 – D'11 A 16H

VERMUTERIA XAVI ESTRANY
Combinat de xips amb zamburinyes + Clarea (Masia Can Roda)
Pinxu de guatlla amb ceba caramel·litzada, pebrot del piquillo i mòdena + Sepo Pansa Blanca (Raventós d'Alella)
CARRER DEL MIG, 30
D'11 A 14.30H

Presentació de vins de la 45a Festa de la Verema

Dissabte 7 – 18h

Inscripcions: Oficina de Turisme
i www.festaverema.alella.cat
Places limitades

Preu: 15€

Lloc: Can Lleonart

La presentació de vins 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 descobrirem 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 amb perfil professional Enològic.



Alella Vinícola
La Vinya Vella 2017



Alta Alella Mirgin
AA Cau d'en
Genís 2018



Bouquet d'Alella
Edicions Limitades
Monastrell 2016



Quim Batlle
Foranell Garnatxa
blanca 2014



Masia Can Roda
Sauló criança 2017



Raventós d'Alella
Tina 9 2018



Roura
Garnatxa Merlot
2018

Tast Jove de vins

Dissabte 7 – 22.30h

Inscripcions: Oficina de Turisme
i www.festaverema.alella.cat

Preu: 6€

Lloc: Can Lleonart

Poseu a prova els vostres coneixements sobre la DO Alella amb un divertit joc de preguntes, preparat per la sommelier alellenca Eli Vidal i els estudiants de Grau Superior de Màrqueting i Publicitat amb perfil professional Enològic que es cursa a l'Institut Alella. No us ho perdeu, a més de passar una bona estona, podreu gaudir dels nostres vins i demostrar tot el que heu après. Les persones que contestin més ràpid les preguntes rebran un premi relacionat amb els vins que tastarem. No us ho perdeu!



Tast amb personalitat amb... David Seijas

Dilluns 9 – 20h

Inscripcions: Oficina de Turisme
i www.festaverema.alella.cat
Places limitades

Preu: 15€ (Pack de les 3 sessions: 35€)

Lloc: Can Lleonart

Maridatge: Ciència o pseudociència?

El maridatge, harmonia o acord... m'ha fet viure alguna de les experiències gastronòmiques més memorables i excitants que recordo i, a la vegada, també algunes de les més desastroses, desconcertants i inexplicables. Durant aquest tast intentarem desxifrar-ne els seus secrets, les tècniques existents... però, sobretot, farem servir els nostres sentits per tenir-ne una vivència personal. I ho farem de la millor manera possible: tastant i tastant. Parlarem sobre les tendències actuals, les llegendes urbanes que circulen sobre aquesta doctrina, patirem o gaudirem de l'art de combinar la gastronomia i el vi. Intentarem treure'n una conclusió, o no... El maridatge, ¿ciència o pseudo-ciència?



Tast amb personalitat amb... Montse Velasco

Dimarts 10 – 20h

Inscripcions: Oficina de Turisme
i www.festaverema.alella.cat
Places limitades

Preu: 15€ (Pack de les 3 sessions: 35€)

Lloc: Can Lleonart

Dolça Companyia

Que bons són els vins dolços i quina meravella quan gaudim d'ells! A més a més, són vins plens d'història. Però els hi toca jugar sempre al final de l'àpat quan ja estem tips i el remordiment ens pot més que el desig del fet de gaudir-ne.

La meva proposta és la d'afegir el vi dolç en altres moments del menú, sent una companyia dolça per a tot l'àpat.



Tast amb personalitat amb... Anna Casabona

Dijous 12 – 20h

Inscripcions: Oficina de Turisme
i www.festaverema.alella.cat
Places limitades

Preu: 15€ (Pack de les 3 sessions: 35€)

Lloc: Can Lleonart

La nit de les Garnatxes

Tastarem quatre vins que, en principi, serien el mateix perquè tots són fets amb el mateix raïm -garnatxa negra-, tots són de la mateixa collita -2017- tots provenen del mateix poble -Capçanes al Priorat-, i tots estan elaborats exactament igual. L'única diferència és el sòl on estan plantades les vinyes. Al poble de Capçanes comptem amb quatre terrers diferents: panal, calissa, licorella i argila. Per tant, amb aquest tast tan peculiar, apreciarem les característiques que aporta cada tipus de sol al vi i aprofitarem per maridar-los amb quatre formatges que potenciaran el caràcter de cadascun.





*Mostra del
Vi DO Abella
i Gastronomia*

Mostra del Vi DO Alella i Gastronomia

Cellers

6, 7 i 8 de setembre

A la Mostra, ubicada a l'hort de la Rectoria i a la Plaça de l'Ajuntament, podreu tastar vins de cellers i vinyaters del territori DO Alella i degustar una gran varietat de propostes gastronòmiques d'una vintena de restaurants.

*Lloc: Hort de la Rectoria
i a la Plaça de l'Ajuntament*

**ALTA ALELLA MIRGIN –
CELLER DE LESAUS**
Al bell mig del Parc Natural de la Serralada de Marina, es troba aquest celler. Un projecte familiar d'en Josep Maria Pujol-Busquets, la seva dona Cristina Guillén i les seves dues filles, Mireia i Georgina.

ALELLA
ALTA ALELLA.WINE
93 469 37 20

ALELLA VINÍCOLA
Alella Vinícola és un celler del 1906 dirigit pels germans Samuel i Xavier Garcia des de l'any 1998. Elabora ampelles amb DO Alella sota marques tan emblemàtiques com Marfil, Ivori, Vallmora o Violeta.

ALELLA
ALELLAVINICOLA.COM
93 540 38 42

BOUQUET D'ALELLA
El lema “Viu la tradició, experimenta la innovació” motiva el naixement de l'empresa dels germans Cerdà el 2010, que des del primer moment va tenir un doble vessant de negoci: la venda de vi i l'organització d'activitats enoturístiques.

ALELLA
BOUQUETDALELLA.COM
93 555 69 97

MASIA CAN RODA
Can Roda és la casa pairal que la família Bonaplata, de Barcelona, es va fer a Santa Maria de Martorelles cap al 1864.

SANTA MARIA DE MARTORELLES
CELLERCANRODA.CAT
93 579 44 48

QUIM BATLLE
Quim Batlle expressa la seva visió del vi a través dels productes que fa. Són vins amb personalitat, amb molt de caràcter i fidel expressió del sauló que els veu néixer, responsable de la mineralitat i l'amargor final que busquen..

TIANA
JOAQUIMBATLLE.COM
648 180 035 | 93 395 45 27

RAVENTÓS D'ALELLA
Celler situat entre les vinyes velles i boscos de l'interior de la Serralada Litoral que divideix la DO Alella. Des de la primera anyada, elaborada al celler modern al 1981, la filosofia ha estat l'extracció de les màximes possibilitats a la varietat genuïna de la zona: la pansa blanca.

SANTA MARIA DE MARTORELLES
GLEVAESTATES.COM – 93 395 08 11

ROURA
El celler Roura neix al principi dels anys 1980 a la vall de Rials, a Alella, de la mà de Joan Antoni Pérez Roura.

ALELLA
ROURA.ES
93 352 74 56 | 93 540 31 48



Vinyaters

Divendres 6

TESTUAN
És el projecte d'un grup d'amics de Cabrils que comparteixen l'estima per la vinya i el vi i que van decidir unir-se fa més de vuit anys per a conrear una de les últimes parcel·les de vinya que quedava al municipi i elaborar un vi blanc de qualitat.

TESTUAN.COM — 696575216

MARIO ROVIRA VITICULTOR
Projecte personal de Mario Rovira que després de 10 anys fent vi al Bierzo i Sanlúcar de Barrameda recupera una vinya vella a Tiana, orientada a mar i en vas tradicional per tal de fer vins orgànics, honestos, de caràcter mediterrani pero buscant la puresa i la part més fresca de cada varietat.

625535807

LES COSTES - VITICULTURA SOSTENIBLE
Albert Federico és un vinyater que es defineix com un enamorat del vi. Fa un parell d'anys va decidir fer un pas endavant i convertir la seva passió en professió i va trobar el racó ideal per fer realitat el seu somni: unes vinyes situades en un entorn privilegiat, al cor de la vall de Rials d'Alella. El seu primer vi va ser el Pensa, elaborat amb la varietat autòctona del territori, la pansa blanca.

672046972

Dissabte 7 i diumenge 8

TESTUAN
És el projecte d'un grup d'amics de Cabrils que comparteixen l'estima per la vinya i el vi i que van decidir unir-se fa més de vuit anys per a conrear una de les últimes parcel·les de vinya que quedava al municipi i elaborar un vi blanc de qualitat.

TESTUAN.COM — 696575216

Gastronomia

Divendres 6

CANDURAN
Cuina típica catalana
ALELLA
RESTAURANTCANDURAN.COM
935551045

EL NOU ANTIGÓ
Cuina de mercat a preus de carrer
TEIÀ
ELNOUANTIGO.COM
935400423

ELSGARROFERS
Cuina tradicional contemporània i d'autor
ALELLA
ELSGARROFERS.COM
935401794

LABODEGADELPORT
DEL MASNOU
Tapes, xarcuteria, arrossos i carns
EL MASNOU
LABODEGADELPORT.COM
935401529

LA BONA ESTRELLA
Tapes i platets
TEIÀ
FACEBOOK LA BONA ESTRELLA
935402550

LES TERRASSES DE SANT ROMÀ
Cuina tradicional i de mercat
TIANA
LESTERRASSES.CAT
933951402

MASIAMASCOLL
Cuina de mercat
ALELLA
MASIAMASCOLL.COM
935553516

DAVID PASTISSER
Uneix la passió en l'elaboració, la qualitat i la tradició.
EL MASNOU
DAVIDPASTISSER.COM
935553475

ROVIRA CAFÈS

Gastronomia

Dissabte 7

ELS GARROFERS
Cuina tradicional
contemporània i d'autor

ALELLA
ELSGARROFERS.COM
93 540 17 94

LA BODEGA DEL PORT
DEL MASNOU
Tapes, xarcuteria, arrossos i carns

EL MASNOU
LABODEGADELPORT.COM
93 540 15 29

LA BONA ESTRELLA
Tapes i platets

TEIÀ
FACEBOOK LA BONA ESTRELLA
93 540 25 50

LA MAGRANA
Cuina casolana

ALELLA
93 555 69 70

LA MASIA DE LA XESCA
Cuina mediterrània, temporada i brasa

BADALONA
LAMASIADELAXESCA.COM
93 383 65 56

LA PIZZETA
Pizzes per a tots els gustos

TEIÀ
93 540 92 82

LE TERRASSES DE SANT ROMÀ
Cuina tradicional i de mercat

TIANA
LE TERRASSES.CAT
93 395 14 02

DAVID PASTISSER
Uneix la passió en l'elaboració,
la qualitat i la tradició.

EL MASNOU
DAVIDPASTISSER.COM
93 555 34 75

ROVIRA CAFÈS

Diumenge 8

ENTREMANS
Bar de mercat amb cuina catalana

EL MASNOU
INSTAGRAM BAR _ ENTREMANS
625 517 181

LA NAU D'ALELLA
Cuina de mercat i per emportar

ALELLA
93 555 23 18

LA PIZZETA
Pizzes per a tots els gustos

TEIÀ
93 540 92 82

LA VINICOLA D'ALELLA
Cuina típica catalana de mercat
i mediterrània

ALELLA
ALELLAVINICOLA.COM
93 540 46 61

L'ERA
Fusió entre la cuina de les àvies
i la contemporània.

ARENYS DE MUNT
LERARESTAURANT.COM
93 795 01 14

PAMSUCRE
Rebosteria artesanal, dolça i salada

PREMIÀ DE DALT
INSTAGRAM PAMSUCREBCN
93 638 72 67

SEIS SENTIDOS
Cuina mediterrània

MATARÓ
SEIS-SENTIDOS.COM
93 806 59 10

IRINA SANZ-PASTISSERIA
CREATIVA
Pastissos personalitzats, modelats
en sucre i tres dimensions

EL MASNOU
IRINASANZ.COM
690 375 031

ROVIRA CAFÈS

Plànol de serveis i adreces d'interès



Oficina de Turisme

93 555 46 50

alella.ofiturisme@alella.cat

www.festaverema.alella.cat

www.alella.cat



Ambulància

Rambla d'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.



Mostra del Vi DO Alella i Gastronomia

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



Fira de la Festa de la Verema

Rambla d'Àngel Guimerà i Plaça
dels Germans Lleonart.



Activitats

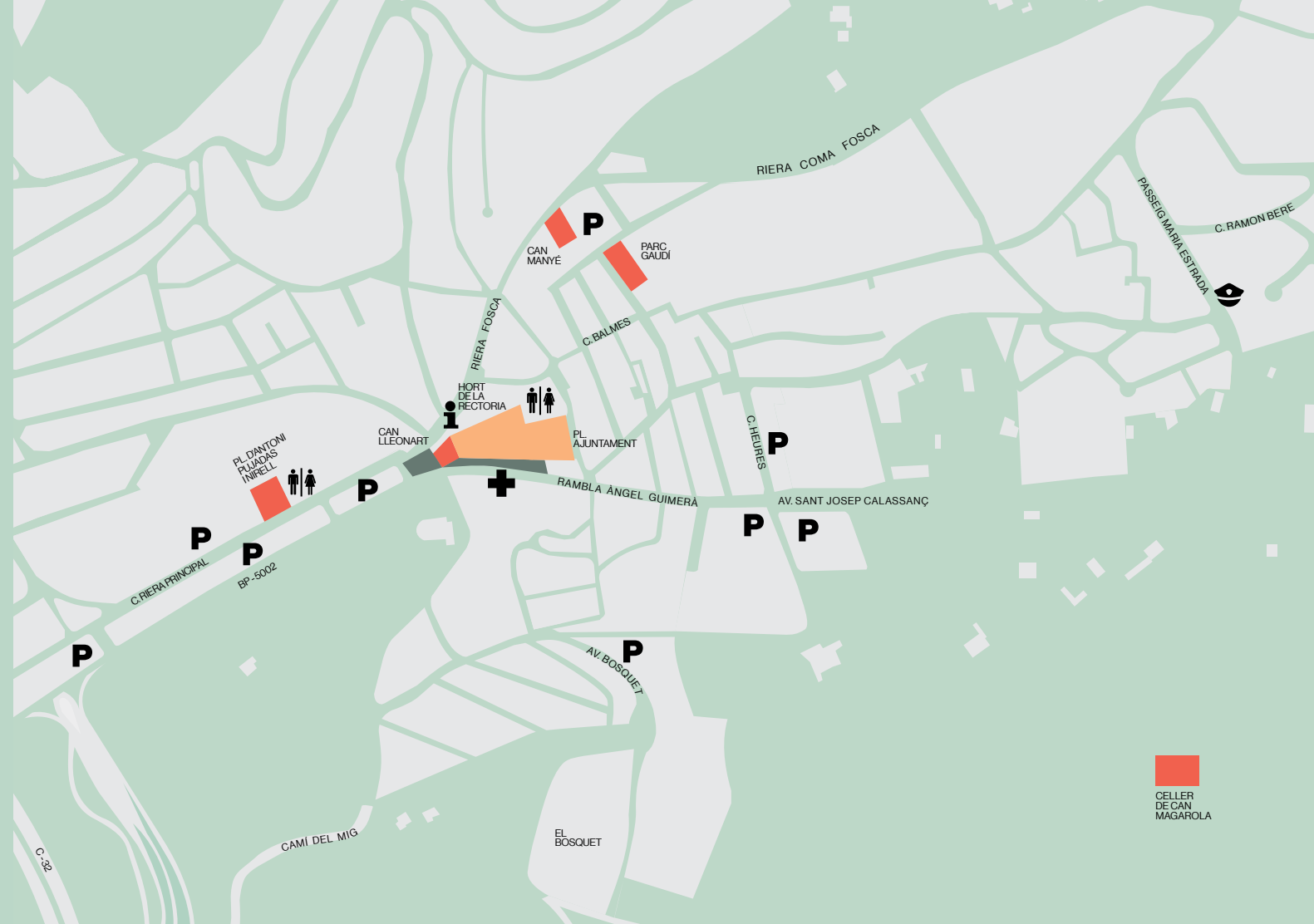
Centre Cultural Can Lleonart
Plaça Germans Lleonart, 1

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



Inscripcions i venda de tiquets

Venda de tiquets de la Mostra del Vi DO Alella i Gastronomia

Del 27 d'agost al 8 de setembre

A l'Oficina de Turisme d'Alella
Horari de dimarts a dijous i diumenge, de 10 a 14.30h. Divendres i dissabte de 10 a 14.30 i de 15.30 a 17.30h
Del 6 al 8 de setembre de 10 a 14.30h i de 17 a 21h
Dilluns tancat, excepte dilluns dia 2 de setembre

A l'estand de la Plaça de l'Ajuntament
Dies 6, 7 i 8 de setembre, de 18.30 a 23h
Preu tiquet únic: 2€
– Menjar: 2 tiquets
– Postres: 1 tiquet
– Vi: 1 tiquet
– Vi prèmium: 2 tiquets
– Copa de vidre + bossa porta copa: 1 tiquet
– Ampolla de vi o escumós: 6 tiquets
– Cafè gratuït

Inscripcions a les activitats

Del 27 d'agost al 13 de setembre

A l'Oficina de Turisme d'Alella
Horari de dimarts a dijous i diumenge, de 10 a 14.30h
Divendres i dissabte de 10 a 14.30h i de 15.30 a 17.30h
Dilluns tancat, excepte dilluns dia 2 i 9 de setembre
Horari extraordinari
Del 6 al 8 de setembre de 10 a 14.30h i de 17 a 21h

Per Internet a
www.festaverema.alella.cat

Preus

- Visita cellers i Centre Enoturístic i Arqueològic de Vallmora: 10€ (menors de 8 anys gratuït, però cal inscripció prèvia)
- Caminades guiades: 10€ (menors de 8 anys gratuït, però cal inscripció prèvia)
- Presentació de vins: 15€
- Tast Jove de vins: 6€
- Tast amb personalitat: 15€ cada sessió (35€ el pack de les 3 sessions)
- Verema nocturna: 15€

Mesures de seguretat

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

Ajuntament d'Alella, 2019

Edició i coordinació
Ajuntament d'Alella

Disseny gràfic i direcció d'art
Pràctica

Art 3D
Borja Alegre

Publicitat
Núria Cornudella

Producció
Imprimeix

DL B 1264-2019



festaverema.alella.cat



AJUNTAMENT D'ALELLA

