



47^a Festa de la
VERCMA
2 al 8 d'Alella
de Setembre 2021

Ajuntament d'Alella, 2021

Edició i coordinació

Ajuntament d'Alella

Disseny gràfic i direcció d'art

Crowd Studio

Producció

Imprimeix

DL B 13349-2021



Salutació de l'alcalde

Us presentem la 47a Festa de la Verema! Enguany una festa diferent, ja que l'hem adaptat al temps de pandèmia que estem vivint, però organitzada amb la mateixa il·lusió de sempre. L'any passat, tot i que no la vam poder celebrar, era l'edició que feia 46.

Des de l'Ajuntament, tal com ho hem estat fent durant tota la pandèmia, seguim donant suport a l'economia local, en aquest cas amb el recolzament promocional a la viticultura i la gastronomia, per seguir treballant per garantir la nostra identitat com a territori i perquè tothom pugui oferir els seus millors productes. Així, aquest any no tindrem encara la Mostra de Vins i Gastronomia, però hem preparat tot un seguit d'activitats relacionades amb els vins de la DO Alella i els espais gastronòmics que formen els bars i restaurants d'Alella.

Serán uns dies d'activitats festives i de retrobament després de les vacances estivals, tindrem visites als cellers, Tapes+Vi, Tastos amb personalitat, activitats infantils, comerç al carrer, música, Fira de la Verema, Mostra d'oficis artesanals, Matinada de verema, també i per primer cop Alella inclou en la seva programació el MostFestival, amb la projecció de dues pel·lícules, i moltes coses més que trobareu ben detallades en aquest programa.

Serà una festa adaptada a totes les mesures sanitàries perquè sigui una Festa de la Verema segura. Us hi esperem, i desitgem que en gaudiu plenament!

Visca la Festa de la Verema!

Marc Almendro i Campillo
Alcalde d'Alella



Índex

Programa	3
Inscripcions i venda d'entrades	12
Destaquem	13
Tallada de raïm	14
Tapes + Vi	15
Visites a cellers i viticultors	23
Visita patrimonial	28
Exposició	29
El Most Festival a Alella	30
Tast Jove de vins	32
Matinada de verema	33
Tast amb personalitat	34
Plànol de serveis i adreces d'interès	38

Programa

Programa

Dijous 2

Concurs d'aparadors

Podeu visitar els aparadors participants al concurs fins al dia 11 de setembre.

18.30 h i 20 h - Tallada de raïm

Lloc: Vinya testimonial de Can Magarola.

[Més informació pàgina 14.](#)

Divendres 3

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.

[Més informació pàgina 15.](#)

12.30 a 14 h - Wine Bar.

Aperitiu entre vinyes

El celler Alta Alella obre les seves terrasses pels #AmicsAltaAlella que volen fer l'aperitiu entre vinyes amb vistes al mar! Ideal per a qui vulgui gaudir d'un aperitiu amb segell Maresme!

Lloc: Celler Alta Alella.

Preu: 15€ / 2 persones.

Entrades:

www.altaalella.wine/ca/visitans

17a 22 h - Festa del Comerç

Comerç obert amb música en directe. I de 20 h fins a mitjanit, Tast al Mercat Municipal.

Lloc: Diferents punts del centre d'Alella.

18 a 21 h - Wine Bar entre vinyes

Nou espai ampli, tranquil i acollidor entre vinyes. Un entorn privilegiat a on es pot prendre una copa de vi envoltats de natura, sense aglomeracions i amb la millor companyia. Pots gaudir de tots els nostres vins, incloses aquelles edicions limitades i especials tan difícils de trobar a botigues i restaurants. I per descomptat, ho podreu acompanyar amb petits aperitius.

Lloc: Celler Bouquet d'Alella.

Preu: Segons consumició.
Reserva prèvia.

Entrades:

www.bouquetdalella.com/wine-bar

18 a 20.30 h - Wine Bar · DJ Set Alta Alella Sunset

Els capvespres de verema agafaran un nou ritme al Wine Bar d'Alta Alella amb les actuacions de la punxadiscos Irina Flake! En aquest horari es podran degustar vins i caves acompanyats d'una selecció de delícies, tot gaudint de les sessions musicals dels artistes.

Lloc: Celler Alta Alella.

Preu: 5€/pers (consumicions del Wine Bar no incloses).

Entrades:

www.altaalella.wine/ca/visitans

18 a 22 h - Fira de la Festa de la Verema

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

Lloc: Plaça dels Germans Lleonart i zona d'aparcament.

19.30 h - Acte inauguració de la Festa de la verema

Salutació de l'alcalde i proclamació de la pubilla del 2021. Presentació del documental *La Terra de la Pansa Blanca*.

Lloc: Hort de la Rectoria.

Gratuït. Imprescindible reserva d'entrada.

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

23 h - Concert David Ros

Aquest músic badaloní ens presenta el seu primer disc *Ara*, format per cançons inèdites de l'artista que ha adaptat al català a més d'una selecció de cançons conegudes per tots.

Lloc: Escola Fabra.

Gratuït. Imprescindible reserva d'entrada.

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

Dissabte 4

10 a 22 h - Fira de la Festa de la Verema

Lloc: Plaça dels Germans Lleonart i zona d'aparcament.

10 a 22 h - Mostra d'oficis

Recorregut per diferents punts del municipi on es podrà veure en directe la realització de vuit oficis artesanal: picapedrer, llauner, forjador, terrissaire, cisteller i artesans que treballen el cartró pedra, el vidre bufat o el pirogravat.

Lloc: Diferents espais del municipi.

10 h - Visita patrimonial: Les Masies d'Alella, patrimoni cultural, arquitectònic i de paisatge

Lloc de trobada: Oficina de Turisme.

[Més informació pàgina 28.](#)

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.

[Més informació pàgina 15.](#)

10 a 14 h i 17 a 21 h - Banc de sang

Lloc: Can Lleonart.

Inscripcions:

www.donarsang.gencat.cat/ca

10.30 h - Visita guiada al celler Bouquet d'Alella

Lloc de trobada: Celler Bouquet d'Alella.

[Més informació pàgina 23.](#)

11 h - Taller de robòtica i vi

En aquest taller de robòtica per a infants a partir de 7 anys, simularem alguns dels processos relacionats amb el món del vi, des de que es recull el raïm fins que el vi arriba a la taula.

Només per infants de 7 a 13 anys.

Places limitades.

Lloc: Antigues Escoles Fabra.

Gratuït. Imprescindible reserva d'entrada.

Entrades: Oficina de Turisme

i www.festaverema.alella.cat

11 h - Visita guiada al celler Roura

Lloc de trobada: celler Roura.

[Més informació pàgina 23.](#)

12.30 a 14 h - Wine Bar · Aperitiu entre vinyes

El celler Alta Alella obre les seves terrasses pels #AmicsAltaAlella que volen fer l'aperitiu entre vinyes amb vistes al mar! Ideal per qui vulgui gaudir d'un aperitiu amb segell Maresme!

Lloc: Celler Alta Alella.

Preu: 15€/2pers.

Entrades:

www.altaalella.wine/ca/visitans

16 h - Visita guiada al celler

Alta Alella Mirgin

Lloc de trobada: celler Alta Alella Mirgin

[Més informació pàgina 23.](#)

17 a 22 h - Festa del Comerç

Comerç obert amb música en directe.

I de 20 h fins a mitjanit, Tast al Mercat Municipal.

Lloc: Diferents punts del centre d'Alella.

17.30 h - Obertura exposició "Registre pendent"

Artistes: Mònica Roselló i Jordi Guillumet.

Lloc: Can Manyé Espai d'Art i Creació.

[Més informació pàgina 29.](#)

18 a 21 h - Wine Bar entre vinyes

Nou espai ampli, tranquil i acollidor entre vinyes. Un entorn privilegiat a on es pot pendre una copa de vi envoltats de natura, sense aglomeracions i amb la millor companyia. Pots gaudir de tots els nostres vins, incloses aquelles edicions limitades i especials tan difícils de trobar a botigues i restaurants.

I per descomptat, ho podreu acompanyar amb petits aperitius.

Lloc: Celler Bouquet d'Alella.

Preu: Segons consumició.
Reserva prèvia.

Entrades:

www.bouquetdalella.com/wine-bar

18 a 20.30 h - Wine Bar · DJ Set Alta Alella Sunset

Els capvespres de verema agafaran un nou ritme al Wine Bar d'Alta Alella amb les actuacions de la punxadiscos Irina Flake! En aquest horari es podran degustar vins i caves acompanyats d'una selecció de delícies, tot gaudint de les sessions musicals dels artistes.

Lloc: Celler Alta Alella.

Preu: 5€/pers (consumicions del Wine Bar no incloses).

Entrades:

www.altaalella.wine/ca/visitans

18 h - Visita guiada a les vinyes de Testuan

Lloc de trobada: Aparcament de la zona esportiva de Cabrils (caminada de 15 minuts per arribar a les vinyes).

[Més informació pàgina 23.](#)

18 h - Sardanes amb la Cobla Principal del Llobregat

Trobada de colles veteranes.

Lloc: Plaça d'Antoni Pujadas.

Accés lliure a partir de les 17.30 h.

19 h - Projectió del documental: L'âge d'or, de Jean-Baptiste Alazard (França, 2019)

Gran Premi del Jurat Collita 2021, a la 10a edició del Most Festival.

Lloc: Espai d'Arts Escèniques.

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

[Més informació pàgina 30.](#)

19 h - Tast Jove de vins

Lloc: Restaurant La Vinícola.

[Més informació pàgina 32.](#)

19 h - Escape room: El misteri de l'origen de la Pansa blanca

Aventura-Escape Room Teatralitzada per a totes les edats, basada en la Pansa Blanca (varietat de raïm autòctona de la DO Alella) a través del transcurs de les diferents etapes històriques.

Per equips haureu de desxifrar el misteri en una experiència completament immersiva, en format contrarellotge i amb classificació final. Emoció, intriga, diversió i treball en equip en una activitat exclusiva basada en fets i personatges reals de la història d'Alella.

Grups de 5 pesones mínim i 10 màxim.

Lloc: Masia de Can Magarola.

Gratuït. Imprescindible reserva d'entrada.

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

19.30 h - Visita guiada al celler Quim Batlle

Lloc de trobada: Celler Quim Batlle.
[Més informació pàgina 23.](#)

23 h - Concert Mònica Green

Després de 30 anys d'experiència en el món de la música, ens presenta un espectacle amb incorporació de noves cançons i amb convidats que han format part de la seva llarga trajectoria musical.

Lloc: Escola Fabra.

Gratuït. Imprescindible reserva d'entrada.

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

Diumenge 5

6 h - Matinada de verema

Anirem a la vinya a tallar el raïm mentre veiem com surt el sol. En acabar de veremar farem un esmorzar tots plegats.

Lloc de trobada:
Masia de Can Magarola.
[Més informació pàgina 33.](#)

10 a 22 h - Fira de la Festa de la Verema

Lloc: Plaça dels Germans Lleonart i zona d'aparcament.

10 a 22 h - Mostra d'oficis

Recorregut per diferents punts del municipi on es podrà veure en directe la realització de vuit oficis artesanal: picapedrer, llauner, forjador, terrissaire, cisteller i artesans que treballen el cartró pedra, el vidre bufat o el pirogravat.

Lloc: Diferents espais del municipi.

10 h - Plantada de Gegants

Vine a veure en Feliu i la Madrona de ben a prop! Els Gegants d'Alella estaran a la Plaça de l'Ajuntament per tal que la canalla pugui venir i veure els personatges més coneguts del poble.

Lloc: Plaça de l'Ajuntament.

Accés lliure a partir de les 9.30 h.

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.

[Més informació pàgina 15.](#)

De 10 a 14 h - Festa del comerç

Comerç obert.

Lloc: Diferents punts del centre d'Alella.

10.30 h - Visita guiada al celler Can Roda

Lloc de trobada: Celler Can Roda.

[Més informació pàgina 23.](#)

11 h - Contes d'aixafar raïm

Una hora del conte amb denominació d'origen, per a infants a partir de 4 anys.

Places limitades.

Lloc: Espais d'Arts Escèniques.

Gratuït. Imprescindible reserva d'entrada.

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

11 h - Visita guiada al celler romà de Vallmora

Lloc de trobada: Centre Enoturístic i Arqueològic de Vallmora.

[Més informació pàgina 23.](#)

11 a 14 h - Wine Bar entre vinyes

Nou espai ampli, tranquil i acollidor entre vinyes. Un entorn privilegiat a on es pot pendre una copa de vi envoltats de natura, sense aglomeracions i amb la millor companyia. Pots gaudir de tots els nostres vins, incloses aquelles edicions limitades i especials tan difícils de trobar a botigues i restaurant. I per descomptat, ho podreu acompanyar amb petits aperitius.

Lloc: Celler Bouquet d'Alella.

Preu: Segons consumició. Reserva prèvia.

Entrades:
www.bouquetdalella.com/wine-bar

**12 h - Visita guiada al celler
Raventós d'Alella**

Lloc de trobada: Celler
Raventós d'Alella.

[Més informació pàgina 23.](#)

**12.30 a 14 h - Wine Bar.
Aperitiu entre vinyes**

El celler Alta Alella obre les seves terrasses pels #AmicsAltaAlella que volen fer l'aperitiu entre vinyes amb vistes al mar! Ideal per qui vulgui gaudir d'un aperitiu amb segell Maresme!

Lloc: Celler Alta Alella.

Preu: 15€ / 2 persones.

Entrades:

www.altaalella.wine/ca/visitans

**19 h - Visita guiada a les vinyes
d'Albert Federico**

Lloc de trobada: Institut Alella
(Av. del Bosquet, 7).

[Més informació pàgina 23.](#)

**19 h - Projectió documental: *Vignes dans le rouge*, de Christophe Fauchère
(França, 2020).**

Premi Sostenibilitat de la 10a edició del Most Festival.

Lloc: Espai d'Arts Escèniques.

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

[Més informació pàgina 30.](#)

**22 h - Havaneres amb el grup
Barca de Mitjana**

Grup de Premià de Mar amb més de 20 anys d'experiència en els escenaris de tot el país.

Amb el tradicional cremat amb la presència d'en Quico Lluch.

Lloc: Escola Fabra.

Gratuït. Imprescindible reserva d'entrada.

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

24 h - Castell de focs amb els diables

Final de festa amb la col·laboració dels Diables del vi d'Alella.

Dilluns 6

20 h - Tast amb personalitat...
amb Xavi Nolla

Els Vins de la Memòria

Lloc: Can Lleonart.

[Més informació pàgina 34.](#)

Dimarts 7

20 h - Tast amb personalitat...
amb Sílvia Culell

Tastem proximitat

Lloc: Can Lleonart.

[Més informació pàgina 34](#)

Dimecres 8

20 h - Tast amb personalitat...
amb Joan Lluís Gómez

Alella oberta al món

Lloc: Can Lleonart.

[Més informació pàgina 34.](#)

Inscripcions i venda d'entrades

Del 27 d'agost al 8 de setembre

A l'Oficina de Turisme d'Alella
Per Internet a www.festaverema.alella.cat

Horari Oficina de Turisme

De dimarts a dijous de 10 a 14.30 h.
Divendres i dissabte de 10 a 14.30 h.
i de 15.30 a 17.30 h.
Diumenge de 10 a 14.30 h.

Horari extraordinari Festa de la Verema

Dies 3, 4 i 5 de setembre de 10 a 14.30 h
i de 17 a 20 h.
Dilluns dia 6 obert de 10 a 14 h.
Dijous dia 9 tancat.

Preus

- Visita cellers i viticultors: 10€ (menors de 8 anys gratuït, amb inscripció prèvia).
- Visita patrimonial Les Masies d'Alella: 10€ (menors de 8 anys gratuït, amb inscripció prèvia).
- Tast Jove de vins: 8€.
- Tast amb personalitat: 15€ cada sessió (35€ el pack de les 3 sessions).
- Matinada de verema: 15€.

CAL TENIR EN COMPTE

- Ens adaptarem a la normativa que sigui d'aplicació en el moment de la festa.
- És necessari reservar les entrades de totes les activitats que ho requereixin.
- Es prega puntualitat i paciència.
- En tots els actes i activitats, caldrà seguir les indicacions de l'organització, de les persones informadores i dels cartells informatius.
- Feu atenció a les xarxes socials i a la pàgina web de l'Ajuntament per possibles canvis d'horaris, d'espais i fins i tot cancel·lacions d'alguns actes.
- Serà necessari arribar als espais de representació amb un mínim de 30 minuts d'antelació per facilitar l'entrada esglaonada.
- Recomanem portar l'entrada descarregada al mòbil per evitar al màxim el contacte amb paper.

Destaque

Tallada de raïm

Dijous 2 de setembre

La vinya testimonial de Can Magarola és l'escenari de la tallada de raïm que protagonitzen les pubilles i els hereus i tots els nens i nenes d'Alella que vulguin participar-hi.

Abans de tallar el raïm, podrem descobrir algunes de les peculiaritats de les nostres vinyes.

1a sessió: 18.30 h (lliurament de diplomes a les dames d'honor, hereus i pubilla.

2a sessió: 20 h.

Inscripcions: Oficina de Turisme.

Places limitades: cal inscripció prèvia.

Punt de trobada: Vinya testimonial de Can Magarola.

Edat: entre 6 i 12 anys.

Obligatori ús de la mascareta en tot moment. Per poder fer l'activitat, cada infant haurà de portar les seves tisores i el seu cistellet.





47^a Festa de la *VEREMA* d'Alella

Participa al concurs de Tapes + Vi!

Com funciona?

1. Tasteu una tapa i una copa de vi.

Cada establiment participant oferirà una proposta gastronòmica maridada amb vi DO Alella.

Per participar en el concurs cal tastar quatre tapes de bars i restaurants diferents i aconseguir, per tant, els quatre segells que us posaran en els mateixos establiments.

2. Completeu la butlleta.

Un cop aconseguits els segells, afegiu les vostres dades en la butlleta.

3. Dipositeu la butlleta a les urnes que trobareu en cada establiment participant.

4. Entrareu en el sorteig de 2 experiències enoturístiques a La Terra de la Pansa Blanca.

Les persones guanyadores seran informades per telèfon o correu electrònic.

Veniu a tastar la selecció de tapes pensades especialment per degustar amb una copa de vi DO Alella que ofereixen els establiments del municipi.

Dies:

3, 4 i 5 de setembre, a partir de les 10 h.

Preu: 5 € cada tapa + vi.



AJUNTAMENT D'ALELLA



--	--	--	--

Quin establiment votes com a guanyador?

Nom i cognoms:

Adreça electrònica:

Mòbil:

Informació sobre la protecció de dades personals: D'acord amb l'article 13 del Reglament (UE) 2016/679, de 27 d'abril de 2016, relatiu a la protecció de les persones físiques pel que fa al tractament de dades personals i a la lliure circulació d'aquestes dades, les vostres dades seran tractades per l'Ajuntament d'Alella, com a responsable d'aquestes dades.
Més informació: alella.cat/protecciodades



Tapes + Vi

Ca la Nena

Plaça de l'Església, 6
93 782 31 10
@ca_la_nena

De 12 a 15 h.

Tapa: Fideuà de Ca la Nena.

Vi: Les campanes de Lima
(L'Artesà del Temps).



Cal Barquer

Plaça de l'Ajuntament, 9
93 750 56 79
@cal_barquer

De 10 a 13.30 h.

Tapa: Les braves de Cal Barquer.

Vi: Parvus Syrah (Alta Alella).



Can Duran

Rambla d'Àngel Guimerà, 18
93 555 10 45
www.restaurantcanduran.com

De 11 a 13 h.

Tapa: Farcellet de bleda amb
mascarpone, panses, pinyols i pernil.

Vi: Pansa blanca (Masia Can Roda).



Can Flo

Carrer d'Anselm Clavé, 38
93 555 21 44

De 12 a 15 h.

Tapa: Mandonguilles en salsa o pinxo de pebrot amb anxova.

Vi: Xarel·lo o Tres ceps (Roura).



Celler Jordana

Rambla d'Àngel Guimerà, 60
93 180 66 78
www.cellerjordana.com

De 10 a 14 h.

Tapa: Assortir d'embotits o tàrtar de salmó fumat.

Vi: Edicions Limitades. Mataró Ancestral 2020 (Bouquet d'Alella) o 3 de Testuan.



Companyia d'Alella

Riera Fosca, 28-30
93 540 03 41
[@companyiadalella](https://twitter.com/companyiadalella)

De 12 a 15 h.

Tapa: Assortit de conserva de marisc amb patates xips i Salsalella.

Vi: Pansa blanca (Raventós d'Alella) o Pansa blanca (Alta Alella).



El Bodegón de Alella

Carrer Maresme, 19
93 540 34 51
@elbodegondealella

De 10 a 14 h i de 20 a 22.30 h.

Tapa: Mini hamburguesa amb formatge de cabra gratinat amb base de figues confitades.

Vi: Marfil clàssic (Alella Vinícola).



El Racó d'Alella

Plaça d'Antoni Pujades, local 10B
93 540 34 51
@elracodalella

De 10 a 14 h.

Tapa: Empanades de carn o pernil i formatge.

Vi: Pansa blanca (Raventós d'Alella).



El Salero de Alella

Carrer Maresme, 14
93540 25 56
@el_salero_de_alella

De 12 a 16.30 h.

Tapa: Bacallà gratinat amb allioli o cua de bou guisada.

Vi: Marfil Clàssic (Alella Vinícola).



La DO Tastets d'Alella

Mercat Municipal d'Alella
@ladoalella

De 12 a 15 h.

Tapa: Timbalet de formatges amb ceba caramel·litzada, mango i raïm.

Vi: Ivori blanc (Alella Vinícola).



La Gravella

Carrer Berlín, 8
93 143 12 78
www.lagravella.com

De 11 a 14 h i de 19 a 21 h.

Tapa: Broqueta de *vacío*, prunes caramel·litzades a la brasa i escalunya amb reducció de vi negre Alta Alella i vinagre de Mòdena.

Vi: Garnatxa negra (Alta Alella).



La Magrana

Carrer Santa Madrona, 6
93 555 69 70
@la_magrana_alella

De 12 a 15 h.

Tapa: Calamars a la romana o aletes marinades.

Vi: Pansa blanca (Alta Alella).



La Plaça

Plaça de l'Ajuntament, 8
606 603 133
@bar_la_placa_alella

De 10 a 14 h.

Tapa: Tempura de filet.

Vi: Entre Amics Negre (Bouquet d'Alella).



La Vinícola

Rambla d'Àngel Guimerà, 62
93 540 46 61
@lavinicolaladella

De 10 a 14 h.

Tapa: Broqueta "Mar i muntanya".

Vi: Marfil cava brut nature (Alella Vinícola).



La Vinya

Carretera de Masnou a Granollers, km 5,2
93 555 13 62
www.restaurantlavinya.cat

De 10 a 14 h.

Tapa: Canaló de bolets silvestres amb crema de ceps i oli de tòfona.

Vi: Pansa Blanca (Raventós d'Alella)
o Parvus Chardonnay (Alta Alella)
o Sauvignon blanc (Roura).



Sicdorac

Rambla d'Àngel Guimerà, 23
93 534 94 09
@sicdorac

De 12.30 a 19 h.

Tapa: Llagostins fregits.

Vi: Pansa blanca de Serralada
(Masia Can Roda).



Umami Alella

Carrer Santa Madrona, 4
93 540 06 21
@umamialella

De 10 a 14 h.

Tapa: Pollastre teriyaki amb sèsam
sobre llit d'arròs rosa o fajita
de *pulled* d'heura (vegà).

Vi: Tina 9 (Raventós d'Alella).



Vermuteria Xavi Estrany

Carrer del Mig, 30
93 681 57 26
@vermuteriaxaviestrany

De 12 a 16 h.

Tapa: Pa de coca amb pernil ibèric de gla,
formatge brie i ceba caramel·litzada.

Vi: Sepo blanc (Raventós d'Alella).



Visites a cellers i viticultors

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

Places limitades.

Preu: 10€ (menors de 8 anys gratuït,
però cal treure entrada).

Observació: cal anar amb mitjà de
transport propi al punt de trobada.

Els cellers i viticultors del territori 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 4 i 5 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. A més de conèixer les instal·lacions, també podreu gaudir d'una degustació de vi explicada per una persona del mateix celler.

Dissabte 4 de setembre

10.30 h Celler Bouquet d'Alella.

Punt de trobada: Av. Sant Josep de Calassanç, 8 (Alella).



11 h Celler Roura.

Punt de trobada: Vall de Rials (Alella).



16 h Celler Alta Alella Mirgin.

Punt de trobada: Camí baix de Tiana s/n (Alella).



18 h Vinyes de Testuan.

Punt de trobada: Aparcament de la zona esportiva de Cabrils (caminada de 15 minuts per arribar a les vinyes).



19.30 h Celler Quim Batlle.

Punt de trobada: Masia La Sentiu, s/n (Tiana).



Diumenge 5 de setembre

10.30 h Celler Masia Can Roda.

Punt de trobada: Carrer Canigó. BV-5006
(Santa Maria de Martorelles).



11 h Celler romà - Centre Enoturístic i Arqueològic de Vallmora.

Punt de trobada: Carrer Ernest Lluch, 40 (Teià).



12 h Celler Raventós d'Alella.

Punt de trobada: Masia Can Matons, s/n
(Santa Maria de Martorelles).



19 h Vinyes d'Albert Federico.

Punt de trobada: Institut Alella. Av del Bosquet 7 (Alella).



Visita patrimonial



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

Dissabte 4 de setembre a les 10 h

El paisatge d'Alella està esquitxat de masies i cases senyorials 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.

Entrades: 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.

Exposició

SANTAMÒNICA

Registre Pendent

“Registre Pendent” és una instal·lació on es fa referència a la memòria en sentit genèric, incidint especialment en les relacions entre el territori local, proper, i allò que es recorda d'ell. Objectes, paisatges i situacions hi suggereixen una tipologia de records compartits.

Són imatges generals que poden definir-se quan l'espectador se les apropia i s'hi emmiralla. “Registre Pendent” és tot aquell inventari que cal dur a terme per acabar de construir un record col·lectiu sobre un territori compartit.

Artistes: Mònica Roselló i Jordi Guillumet.

Dates: Del 4 de setembre al 17 d'octubre.

Lloc: Can Manyé Espai d'Art i Creació.

Obertura: Dissabte 4 de setembre a les 17.30 h.

Horari: Dissabte 4 de 17.30 a 20.30 h
i diumenge 5 de setembre d'11 a 14h
i de 17.30 a 20.30 h.

A partir del 5 de setembre: Dimecres, dijous i divendres de 17 a 20 h i dissabtes i diumenges d'11 a 14 h.



El Most Festival a Alella

Dissabte 4 de setembre a les 19 h

L'âge d'or

Gran Premi del Jurat Collita 2021, a la 10a edició del Most Festival.



**Festival Internacional
de Cinema del Vi i el Cava**

La Festa de la Verema i l'Espai d'Arts Escèniques ens presenten el Most Festival, esdeveniment organitzat per Vinseum, Museu de les Cultures del Vi de Catalunya. Un festival d'abast internacional que recull la millor producció audiovisual relacionada amb la cultura de la vinya, el vi i el cava i la projecció de pel·lícules de grans directors no estrenades comercialment.

Situat al Penedès, i des del 2016 també al Priorat, dos territoris d'una llarga tradició vinícola i diversos atractius enoturístics, el Most Festival vol difondre les arts i les cultures vinícoles a través de la creació audiovisual, així com acostar-se a l'enologia des de totes les vessants possibles, potenciant valors com la qualitat, la diversitat o la implicació amb el territori.

Preu: gratuït (cal treure entrada).

Entrades: Oficina de Turisme i www.festaverema.alella.cat, o taquilla de l'Espai d'Arts Escèniques 1 hora abans de la projecció.

Lloc: Espai d'Arts Escèniques.



A en Titou li queda poc per fer els 40. Viu en un cobert sense aigua corrent ni electricitat, a mig camí de la terra i el cel. Juntament amb la Soledad, fan el seu propi vi, componen la seva música i viuen el seu amor seguint el ritme de les estacions. L'Âge d'or és un diari filmat que es torna testimoni i demostració que d'altres formes de viure són possibles.

Director: Jean-Baptiste Alazard.

Gènere: Documental.

Any: 2019.

Durada: 68 min.

País: França.

Idioma: Francès.

Subtítols: Castellà.

Repartiment: Titou Picard,
Soledad Zarka.

Muntatge: Jean-Baptiste Alazard,
Vincent Tricon.

Productor: Vincent Le Port.

Públic: Tots els públics.

Diumenge 5 de setembre a les 19 h

Vignes dans le rouge

Premi Sostenibilitat de la 10a edició del Most Festival.



Vignes dans le rouge segueix a un grup d'homes i de dones en el seu dia a dia, per revelar-nos un sector totalment desconectat de la realitat econòmica, social i climàtica actuals. Una decisió presa a curt termini després de la crisi de la fil·loxera fa 120 anys va portar a la indústria francesa del vi a la seva situació actual; una situació que ha crescut encara més durant l'actual crisi climàtica. Podrà aquesta indústria alliberar-se de les seves tradicions i reconèixer la vulnerabilitat de les seves varietats? Podrà la crisi climàtica convertir-se en una oportunitat per mantenir França com una de les indústries capitals del vi al segle XXI?

Director: Christophe Fauchère.

Gènere: Documental.

Any: 2020.

Durada: 73 min.

País: França.

Idioma: Francès.

Subtítols: Català.

Productor: Christophe Fauchère.

Públic: Tots els públics.

Tast Jove de vins

Dissabte 4 de setembre a les 19 h

Arriba el tast jove de vins per la Verema, dinamitzat per Marc Guallar, sommelier alellenc. Aquest any amb una novetat: ens endinsarem a conèixer el maridatge del vi amb les tapes de La Vinícola. Més enllà dels gustos i aromes del vi, coneixerem com combinen amb els diferents aliments.

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

Preu: 8€.

Lloc: Restaurant La Vinícola.



Matinada de verema



Diumenge 5 de setembre a les 6 h

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 6 de la matinada. En acabat, portarem el raïm al celler perquè comenci el seu procés per a transformar-lo en vi i acabarem amb un esmorzar.

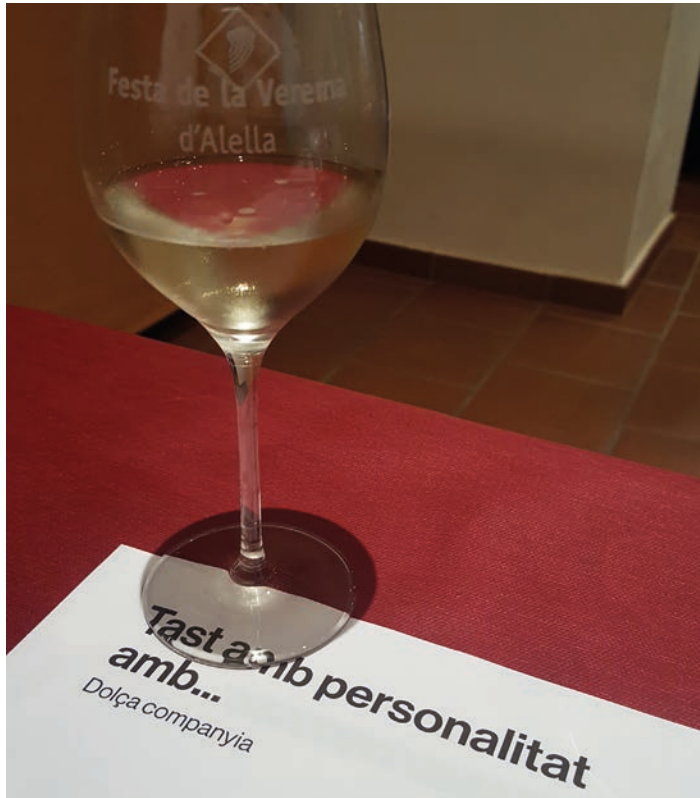
Cada participant haurà de portar cistell, tisores o estris per tallar el raïm, frontal, gorra o barret i calçat còmode.

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

Preu: 15€.

Lloc: Celler de Can Magarola.

Tast amb personalitat



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

Places limitades.

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

Lloc: Can Lleonart.

El tast amb personalitat és una activitat de tres sessions, on es combina el vi amb el menjar, intentant abordar una vessant original de la mà de professionals del món vitivinícola i de la gastronomia. Enguany comptarem amb Xavi Nolla, Sílvia Culell i Joan Lluís Gómez.

Tant si sou amants del vi, com si tot just comenceu a introduir-vos-hi, aquests tastos us agradaran!

Cada sessió té una durada d'una hora i mitja aproximadament.

Dilluns 6 de setembre a les 20 h

Tast amb personalitat amb Xavi Nolla

Els Vins de la Memòria

Un viatge pel temps i el record, on reviurem de forma emotiva i colpidora els capítols viscuts per l'Agustín Pérez durant el seu periple a la Guerra Civil Espanyola.

Vins elaborats com abans, amb inspiració pagesa i recuperació del passat. Petites produccions que podrem tastar conjuntament en un tast memorable, conduït pel propi elaborador, en Xavi Nolla, sumiller i net de l'Agustín, que 80 anys després dels fets, ha convertit alguns dels espais de conflicte, en vins nascuts en els mateixos indrets, on les vinyes segueixen sent testimonis muts de la memòria i reclamen recordar per no repetir.





Dimarts 7 de setembre a les 20 h

Tast amb personalitat amb Sílvia Culell

Tastem proximitat

La pandèmia ens ha fet més conscients de la importància de la proximitat... en aquest tast combinarem les petites joies gastronòmiques de la DO Alella amb alguns dels seus vins.

Gaudeix de la diversitat d'un territori únic.

Dimecres 8 de setembre a les 20 h

Tast amb personalitat amb Joan Lluís Gómez

Alella oberta al món

Alella va rebre amb els braços oberts la vinya, ha fet pobles i paisatge. La vinya ara ja arrelada ens honra amb vins singulars que s'adapten als nous moments, i van de la mà amb noves cultures i idees. Tenim la sort de conèixer gent afable que ha nascut lluny de casa nostra, hem après d'elles noves receptes i tècniques de cuina que ja formen part dels millors receptaris.

El vi és una de les frontisses capaç de crear punts d'unió amb les menges més exquisides i exòtiques d'arreu.



Plànol de serveis i adreces d'interès



Oficina de Turisme

93 555 46 50

alella.ofturisme@alella.cat

www.festaverema.alella.cat

www.alella.cat



Policia local

Passeig de Marià Estrada, 8.



Aparcament

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



WC Porxada

Ubicacions d'activitats

- **Antigues Escoles Fabra**
Avinguda Ferran Fabra, 1,
- **Centre Cultural Can Lleonart**
Plaça Germans Lleonart, 1
- **Masia Can Magarola**
Avinguda de Sant Mateu, 2
- **Can Manyé Espai d'art i creació**
Riera Fosca, 42
- **Escola Fabra**
Avinguda del Bosquet, 1
- **Espai d'Arts Escèniques**
Carrer de Santa Teresa, 9
- **Hort de la Rectoria**
Plaça Germans Lleonart, 1
- Plaça d'Antoni Pujadas
- Plaça de l'Ajuntament
- **Vinya testimonial de Can Magarola**
Avinguda de Sant Mateu, 2

Ubicació de la Fira

- Plaça Germans Lleonart
- Zona aparcament davant de la parada de bus



P

CAN
MANYÉ

i

P



CAN
LLEONART



ANTIGUES
ESCOLES
FABRA



C. BARMES

ESPAI
D'ARTS
ESCEIQUES



PL.
AJUNTAMENT

RAMBLA ÀNGEL GUIMERA

P

P

P

AV. SANT JOSEP CALASSANÇ

AV. BOSQUET

ESCOLA
FABRA

P

EL
BOSQUET

CAMI DEL MIG

PL. DANTONI
PUJADAS NIÑELL

P

BP - 5002

C. RIERA PRINCIPAL

C. RAMON BERE

PASSEIG MARIA ESTRADA



VINYA
TESTIMONIAL
CAN
MAGAROLA







AJUNTAMENT D'ALELLA

Segueix la festa a les xarxes:

@ajalella #VeremAlella



Tota la informació a
festaverema.alella.cat