48a FESTA DE LA
VEREMA D'ALELLA
8–18 SET. 2022

Edició i coordinació

Ajuntament d'Alella

Disseny gràfic

Grande Studio

Producció

Imprimeix

DL

DL B 12106-2022

Ajuntament d'Alella

Enoturisme DO Alella

alella Denominació d'Origen

Alella talent i vinyes

Diputació Barcelona

Ajuntament d'Alella
Setembre 2022

SALUTACIÓ DE L'ALCALDE

Arribem a la 48a Festa de la Verema d'Alella, havent deixat enrere dos anys molt complicats. Amb l'energia renovada, us presentem aquesta edició en el desig que la visqueu amb més il·lusió que mai.

És la Festa que posa en valor la nostra idiosincràsia com a poble, tenim les arrels al sauló, a la pansa blanca, a la vinya i el vi. En definitiva és la identitat que ens uneix com a poble i que ens omple d'orgull com a alellenques i alellencs.

Som el bressol de la DO Alella, exercim la seva capitalitat i creiem amb fermesa en la qualitat dels nostres vins. Per això volem posar en alt valor l'esforç inesgotable de totes les persones que fan possible que dia rere dia puguem gaudir d'aquests vins, com els cellers, productores i productors.

Al voltant d'aquests trets diferencials giraran tot un seguit d'activitats que hem preparat i on, de ben segur, hi podreu trobar el vostre espai.

És el moment del retrobament després de les vacances estiuenques, amb les amistats, la família, el veïnat i fer pinya tot gaudint d'una copa de vi de la nostra DO Alella, d'un platet ben saborós, d'una activitat per a la mainada, de cinema, passejades, etc. És el moment de fer poble.

Us convido a celebrar i brindar per la Festa de la Verema d'Alella!

Marc Almendro i Campillo
Alcalde d'Alella

ÍNDEX

Programa — Nº 00003

Dijous 8	Nº 00004	Dimarts 13	Nº 00014	Inscripcions i venda de tiquets	Nº 00016
Divendres 9	Nº 00004	Dimecres 14	Nº 00014	Mesures de seguretat	Nº 00017
Dissabte 10	Nº 00006	Divendres 16	Nº 00015	Plànol de serveis i adreces d'interès	Nº 00018
Diumenge 11	Nº 00011	Dissabte 17	Nº 00015		
Dilluns 12	Nº 00014	Diumenge 18	Nº 00015		

Mostra Gastronòmica — Nº 00019

Cellers	Nº 00020	Vinyaters	Nº 00021	Gastronomia	Nº 00022

Tapes + vi — Nº 00025

Tapes + vi	Nº 00026	Butlleta	Nº 00029

A l'entorn — Nº 00031

Escape de town	Nº 00032	Exposició Pedra, paper, territori	Nº 00033	Llibre i Exposició La República del Vi	Nº 00034
Altres activitats	Nº 00035				

Total: 11 dies, 51 activitats

PROGRAMA

Nº 00003

DIJOUS 8

18.00 h

Tallada de raïm a la vinya de Can Magarola.

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

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

Lliurament de diplomes a les dames d'honor, hereus i pubilla.
Per poder fer l'activitat, cada infant haurà de portar les seves tisores i el seu cistell.

Places limitades: Imprescindible inscripció prèvia a l'Oficina de Turisme.
Lloc: Vinya testimonial de Can Magarola
Edat: Entre 6 i 12 anys.

19.30 h

Presentació del llibre *Un país a la copa. Alella el vi humà*, de Laura Saula, i exposició de Jordi Borràs.

Aquest llibre és una arqueologia humana de totes les persones que conformen el patrimoni vitivinícola. Unes històries que parlen d'un enclavatge del Mediterrani, però que, en el fons, també ens expliquen les arrels viticultores de tot el país.

Inauguració de l'exposició "Un país a la copa" amb fotografies de Jordi Borràs.

Lloc: Pati Can Lleonart

Foto: Jordi Borràs

Nº 00004

DIVENDRES 9

10.00 h

Visita guiada al celler Alta Alella

La visita és 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 cada celler. Observació: Cal anar amb mitjà de transport propi al punt de trobada.

Cal comprar entrada. Places limitades.
Preu: 10 € (menors de 8 anys gratuït, però cal treure entrada).
Punt de trobada: Camí baix de Tiana, s/n (Alella).

12.00 a 14.30 h

Wine Bar Aperitiu entre vinyes

El celler Alta Alella obre la seva terrassa 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!

Preu: 10 € (Inclou reserva de taula a la terrassa i aperitiu per a 2 persones amb 1 copa de benvinguda/pers. + 1 producte Espinaler + 1 bossa de Patates Corominas. Les begudes o delícies addicionals s'abonaran in situ). Reserva prèvia imprescindible: altaalella.wine/ca/visitans/
+ info: visita@altaalella.wine

A partir de les 18.00 h	**Tapes + Vi** Vine a tastar la selecció de tapes pensades especialment per a degustar amb una copa de vi DO Alella.
18.00 a 20.00 h	**Espai creatiu vinícola** Combinació de tallers relacionats amb el món del vi acompanyats de diferents jocs tradicionals tan populars com el llançament d'espardenya o les bitlles gegants. Activitat adreçada a tots els infants i les seves famílies. Lloc: Pati Antigues Escoles Fabra
18.00 a 22.00 h	**Fira de la Festa de la Verema** A la fira hi trobareu una àmplia varietat de parades: productes d'alimentació, artesania, articles de bijuteria, roba, decoració... Lloc: Rambla d'Àngel Guimerà i plaça dels Germans Lleonart.
19.00 h	**Acte d'inauguració de la Festa de la Verema** Espectacle inaugural a càrrec de la Companyia Art i Passió sota la direcció artística de Víctor Sancho i Bibiana Morales que integrarà la tradicional trepitjada de raïm dels hereus i les dames d'honor amb una interpretació artística de la tradició vitivinícola del municipi. Parlaments de Laura Vilagrà i Pons, consellera de la Presidència de la Generalitat de Catalunya, i Marc Almendro i Campillo, alcalde d'Alella. Presentació de la 5a copa poètica del Casal d'Alella. Lloc: Plaça de l'Ajuntament

DIVENDRES 9

20.00 a 23.00 h

Mostra del Vi DO Alella i Gastronomia

Degustacions de vins del territori DO Alella i especialitats gastronòmiques.

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

20.00 a 23.00 h

Foodtruck del Mercat

Tapes elaborades amb productes de qualitat i de proximitat del mercat.

Lloc: Mercat Municipal

21.00 a 22.00 h

Música de carrer

Música en directe que amenitzarà la vetllada en diferents punts del poble.

23.00 h

Correfoc amb els Diables del Vi d'Alella

Recorregut: Inici Parc Gaudí, carrer Santa Madrona, carrer Balmes, carrer Escoles Pies, carrer de les Heures, carrer Miquel Calderó i final al creuament carrer heures i Torrent Vallbona.

Nº 00006

24.00 h

Concert Orquestra Rosaleda

Quan l'experiència de gairebé 75 anys d'història, la devoció per la bona música i la frescor prenen vida, no hi ha cap part del cos que es resisteixi a l'impuls... T'ho hauran d'explicar?
La Cobla-Orquestra Rosaleda us ofereix concert i ball en tots els seus estils i amb un segell molt personal.
Hi haurà servei de bar i comptarem amb la presència de la Vitruck on es podran tastar vins de la DO Alella.
Hi haurà Punt Lila i La Base.

Lloc: Escola Fabra

1.30 h

Sessió DJ

Hi haurà servei de bar i comptarem amb la presència de la Vitruck on es podran tastar vins de la DO Alella.
Hi haurà Punt Lila i La Base.

Lloc: Escola Fabra

DISSABTE 10

10.00 a 22.00 h

Fira de la Festa de la Verema

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

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

10.00 a 22.00 h

Mostra d'oficis

Recorregut per diferents punts del municipi on es podrà veure en directe la realització de quatre oficis artesanals: picapedrer, llauner, forjador i un artesà que treballarà el vidre bufat.

10.00

Visita guiada al celler Roura

La visita és 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 cada celler. Observació: cal anar amb mitjà de transport propi al punt de trobada, i calçat còmode per trepitjar la vinya.

Cal comprar entrades.
Places limitades.
Preu: 10 € (menors de 8 anys gratuït, però cal treure entrada).
Punt de trobada: Vall de rials s/n (Alella)

10.00 h

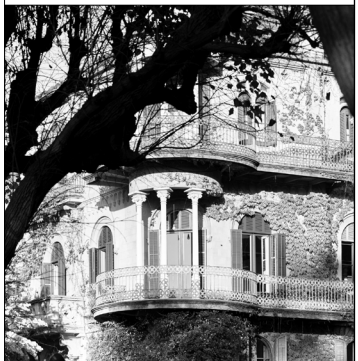
Les masies d'Alella, patrimoni cultural, arquitectònic i de paisatge

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.

Cal comprar entrades.
Places limitades.
Preu: 5 €

LLoc de trobada: Oficina de Turisme.



10.00 h

Visita guiada a Can Matons

La visita és 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 cada celler.

Observació: cal anar amb mitjà de transport propi al punt de trobada, i calçat còmode per trepitjar la vinya.

Cal comprar entrades.
Places limitades.
Preu: 10 € (menors de 8 anys gratuït, però cal treure entrada).

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

10.00 h

Visita guiada al celler Bouquet d'Alella

La visita és 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 cada celler.

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

Cal comprar entrades.
Places limitades.
Preu: 10 € (menors de 8 anys gratuït, però cal treure entrada).

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

DISSABTE 10

10.00 a 14.00 h i de 17.00 a 21.00 h

Banc de sang

Lloc: Parada de bus de Can Lleonart.

A partir de les 11.00 h

Tapes + Vi

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

11.00 a 14.30 h

Wine Bar entre vinyes

Reserva prèvia: 679 19 62 72
Lloc: Celler Masia Can Roda
Santa Maria de Martorelles.

12.00 h

Un celler, un vi

Cada celler, viticultora o viticultor de la DO Alella és singular i te el seu propi estil de vinificació, però comparteixen un mateix context, el territori on es troben: La Terra de la Pansa Blanca. Vine a tastar un vi de cadascun d'ells que participen a la 48a Festa de la Verema per poder entendre millor la filosofia que hi ha al darrera de cada copa. Deixa't sorprendre pels vins del nostre territori!

Cal comprar entrades.
Preu: 15 €
Lloc: Can LLeonart.

12.00 h

Bagul de la música tradicional

La companyia Duet Daura ens proposa un espectacle teatral dedicat a donar a conèixer quins són alguns dels instruments tradicionals més coneguts del Pirineu i de la resta de Catalunya. Un taller infantil i familiar on l'educació i la música són motor de canvi.

Lloc: Vinya testimonial.

12.00 a 14.30 h

Wine Bar Aperitiu entre vinyes

El celler Alta Alella obre la seva terrassa 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!

Preu: 10 € (Inclou reserva de taula a la terrassa i aperitiu per a 2 persones amb 1 copa de benvinguda/pers. + 1 producte Espinaler + 1 bossa de Patates Corominas. Les begudes o delícies addicionals s'abonaran in situ).

Reserva prèvia imprescindible:
altaalella.wine/ca/visitans/
+ info: visita@altaalella.wine

18.00 h

Inauguració de l'exposició "Pedra, paper, territori. Creació i pensament des de la Verema"

Un projecte participatiu dirigit per Sara Milian.

Lloc: Can Manyé Espai d'Art i Creació.

Nº 00008

18.00 h

Ioga entre vinyes

Si t'agrada practicar ioga, fer-ho en plena natura és una sensació increïble. Respirant i gaudint de l'entorn, amb les vinyes de testimoni. Estirarem els músculs i relaxarem el cos i la ment a la Vinya testimonial de Can Magarola amb l'Anouk Boitière (@ladelyoga), professora de ioga i sommelier. Qui ens acompanyarà a conèixer la pràctica del ioga i les relacions que té amb el vi.

Es recomana venir amb roba còmoda i portar la teva estoreta. Activitat adreçada a joves.

Gratuït, però cal inscripció.
Places limitades.
LLoc: Vinya Testimonial

18.30 h

Vinema 1r Cicle de vi i cinema

VI NE MA

Vinema és una experiència única que t'apropa al món del vi, la gastronomia i el cinema, posant èmfasi en el producte local i sostenible. Una proposta innovadora que busca un impacte emocional i sensorial a través del maridatge de novetats cinematogràfiques en format curtmetratge amb diferents vins de la DO Alella i tastos gastronòmics de la mà de Miquel Aldana, del restaurant Tresmacarrons (1 estrella Michelin).

El cicle de vi i cinema Vinema és una idea original de Mireia Pujol-Busquets i Pau Sanclemente.

4 curtmetratges + 4 copes de vi + 4 tastets gastronòmics del restaurant Tresmacarrons.

Cal comprar entrada.
Preu: 23-27€
Lloc: Espai d'Arts Escèniques.

19.00 h

Sardanes amb la Cobla Principal de Girona

Trobada de Colles veteranes.

Lloc: Plaça d'Antoni Pujadas.

DISSABTE 10

20.00 a 23.00 h

Mostra del Vi DO Alella i Gastronomia

Degustacions de vins del territori DO Alella i especialitats gastronòmiques.

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

20.00 a 23.00 h

Tast al Mercat

Les parades del Mercat se sumen a la festa oferint tapes elaborades amb productes de qualitat i de proximitat del mercat.

Lloc: Mercat Municipal.

21.00 a 22.00 h

Música de carrer

Música en directe de la mà de diferents músics que amenitzaran la vetllada en diferents punts del poble.

22.00 h

Correfoc infantil amb els Diablons del vi d'Alella

Acompanyats dels Timbalers del Most d'Alella. Recorregut: Inici al Parc Gaudí, Santa Eulàlia, Torrent Vallbona, Les Heures, Miquel Calderó, i final al creuament carrer heures i Torrent Vallbona.

23.00 h

Concert Maria Jacobs

Cantautora que amb 21 anys ja compta amb 9 anys d'experiència en el món de la música. Enguany ens presentarà el seu segon disc anomenat invisible. Hi haurà servei de bar i comptarem amb la presència de la Vitruck on es podran tastar vins de la DO Alella. Hi haurà Punt Lila i La Base

Lloc: Escola Fabra

1.00 h

Concert La Loca Histeria

Ritme, humor, diversió i originalitat a càrrec de 8 músics i actors, que interpreten temes coneguts per tothom, subministrant una dosi de cura anti estrès a a qui assisteixi. Hi haurà servei de bar i comptarem amb la presència de la Vitruck on es podran tastar vins de la DO Alella. Hi haurà Punt Lila i La Base.

Lloc: Escola Fabra.

Nº 00010

DIUMENGE 11

10.00 a 22.00 h

Fira de la Festa de la Verema

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

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

10.00 a 22.00 h

Mostra d'oficis

Recorregut per diferents punts del municipi on es podrà veure en directe la realització de quatre oficis artesanals: picapedrer, llauner, forjador i un artesà que treballarà el vidre bufat.

10.00 h

Plantada de Gegants

Trobada de colles geganteres. Amb la participació dels gegants dels municipis d'Alella, Abrera, La Garriga, Sant Pol de Mar, el barri de Gràcia de Sabadell, El Masnou, Lloret de Mar i Teià.

Lloc: Passeig de Sant Josep de Calassanç.

11.00 h

Ofrena floral de l'11 de setembre

Ofrena floral de la Diada de l'Onze de setembre a càrrec de l'Ajuntament d'Alella i de les entitats del poble.

Lloc: Plaça dels Germans Lleonart.

11.00 h

Visita guiada al celler Masia Can Roda

La visita és 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 cada celler.

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

Cal comprar entrades.
Places limitades.
Preu: 10 € (menors de 8 anys gratuït, però cal treure entrada).
Punt de trobada: Carrer Canigó. BV-5006 (Santa Maria de Martorelles).

11.00 a 14.30 h

Wine Bar entre vinyes

Reserva prèvia: 679 19 62 72
Lloc: Celler Masia Can Roda a Santa Maria de Martorelles.

A partir de les 11.00 h

Tapes + Vi

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

12.00 h

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.

Nº 00011

DIUMENGE 11

12.30 h

Vinema 1r Cicle de vi i cinema

VI NE MA

Vinema és una experiència única que t'apropa al món del vi, la gastronomia i el cinema, posant èmfasi en el producte local i sostenible. Una proposta innovadora que busca un impacte emocional i sensorial a través del maridatge de novetats cinematogràfiques en format curtmetratge amb diferents vins de la DO Alella i tastos gastronòmics de la mà de Víctor Quintillà, del restaurant Lluerna (1 estrella Michelin).

El cicle de vi i cinema Vinema és una idea original de Mireia Pujol-Busquets i Pau Sanclemente.

4 curtmetratges + 4 copes de vi + 4 tastets gastronòmics del restaurant Lluerna.

Cal comprar entrades.
Preu: 23-27€
Lloc: Espai d'Arts Escèniques.

Nº 00012

18.00 h

Premis Verema d'Alella

L'Ajuntament d'Alella fa un reconeixement a alellencs i alellenques que al llarg de la seva trajectòria han tingut o tenen un vincle estret tan emocional com vital amb la terra i el sauló, els ceps, el raïm... en definitiva la vinya i el vi. És per això, que es creen els Premis Verema d'Alella que s'atorguen per primera vegada en la Festa de la Verema d'enguany.

En aquest primer any s'ha volgut atorgar un doble premi a dues persones filles d'Alella que s'han ben guanyat un gran reconeixement per la seva dedicació en el món vitivinícola: la Rosa Vila i Barnils, la primera dona sommelier a Catalunya, i el Josep Bassas i Arnanz, després de més de 50 anys de dedicació a Alella Vinícola.

Lloc: Espai d'Arts Escèniques.

Foto: Pedro Catena

Foto: Òscar Pallarès

18.00 h

Tast de raïm i productes locals

Experiència turística sensorial per conèixer les varietats de raïm més característiques de la DO Alella i el procés d'elaboració fins a convertir-se en vi. Mitjançant el tast de raïm de varietats tradicionals, directament de la vinya, observaràs les diferents mides del fruit, apreciaràs els seus gustos, textures, colors i descobriràs les característiques de cadascuna d'elles. Després compararem aquests sabors amb mosts en fermentació i finalment tastarem els productes finals (vins). Tot maridat amb deliciosos embotits i formatges de la l'emblemàtica carnisseria Casa Librada i amb música de fons. Aquesta activitat es durà a terme juntament amb el celler Alta Alella.

Activitat per a públic adult.
Cal comprar entrades.
Preu: 10 €

Lloc: Vinya Testimonial d'Alella.

20.00 a 23.00 h

Mostra del Vi DO Alella i Gastronomia

Degustacions de vins del territori DO Alella i especialitats gastronòmiques.

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

22.00 h

Havaneres amb el grup Els Pescadors de l'Escala

Els Pescadors de l'Escala són actualment una formació de música popular catalana, amb un repertori conformat bàsicament per aquelles cançons que han sorgit de compositors del poble i que s'han divulgat al marge dels circuits comercials entre la nostra gent.

Lloc: Escola Fabra.

Tot seguit

Castell de focs amb els diables.

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

Lloc: Escola Fabra.

DILLUNS 12

20.00 h

Tast amb personalitat amb... Audrey Doré

Vins de mar

Existeix una tipicitat en vins de vinyes plantades a la vora del mar? Descobrim-ho a través d'un tast a cegues de 4 vins, amb els seus maridatges.

Cal comprar entrades.
Preu: 15€ (Pack de les 3 sessions: 40€)
Lloc: Can Lleonart.

Nº 00014

DIMARTS 13

20.00 h

Tast amb personalitat amb... Iolanda Bustos

La flora d'Alella al plat i a la copa

En aquesta experiència de tast sensorial botànic, podreu degustar, maridar i comparar vins i flors, on cada mos i cada glop us connectaran a la natura i el paisatge de vinyes.

Cal comprar entrades.
Preu: 15€ (Pack de les 3 sessions: 40€)
Lloc: Can Lleonart.

DIMECRES 14

20.00 h

Tast amb personalitat amb... César Cánovas

Can Matons i Can Xicoy, vins i formatges de la Serralada Litoral

Vins que expliquen el territori i les petites finques que sobreviuen enmig dels parcs naturals, i formatges de cabres que pasturen als peus del Montnegre.

Cal comprar entrades.
Preu: 15 € (Pack de les 3 sessions: 40€)
Lloc: Can Lleonart.

DIVENDRES 16

19.00 h

Tast Jove de Vins

Maridatge entre vi i tapes de Can Duran. Una proposta dinamitzada per en Marc Guallar, sommelier alellenc, que ens endinsarà a conèixer com combinen els diferents vins amb els seus aromes i gustos amb diferents aliments. Activitat adreçada a joves.

Cal comprar entrades.
Preu: 8 €
Lloc: Restaurant Can Duran.

DISSABTE 17

10.00 h

Visita guiada al celler Quim Batlle

La visita és 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 cada celler. A més de conèixer les instal·lacions, també podreu gaudir d'una degustació de vi explicada per una persona del mateix celler.

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

Cal comprar entrada.
Places limitades.
Preu: 10 € (menors de 8 anys gratuït, però cal treure entrada).
Punt de trobada: Masia La Sentiu, s/n (Tiana).

DIUMENGE 18

6.00 h

Matinada de verema

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.

Cal comprar entrades.
Preu: 15 €
Lloc de trobada: Masia de Can Magarola.

Nº 00015

INSCRIPCIONS I VENDA DE TIQUETS

Inscripcions a les activitats

A partir del 26 d'agost
A l'Oficina de Turisme d'Alella
i a www.festaverema.alella.cat

Horari Oficina de Turisme

De dimarts a dijous i diumenge, de 10 a 14.30 h
Divendres i dissabte de 10 a 14.30 h i de 15.30 a 17.30 h
Dilluns tancat, excepte dilluns dia 12 de setembre

Horari extraordinari de l'Oficina de Turisme

Del 9 a l'11 de setembre de 10 a 14.30 h i de 17 a 21 h
Dilluns 12 de 10 a 14.30 h
Dijous 15 tancat

Preus

Visita cellers: 10€
Visita Les Masies d'Alella: 5€
Un celler, un vi: 15€
Tast Jove de Vins: 8€
Tast amb personalitat: 15€ cada sessió (40€ el pack de les 3 sessions)
Matinada de Verema: 15€
Tast de raïm i productes locals: 10€
Vinema: 23-27€ cada sessió

Venda de tiquets de vi i copa de vidre

A l'Oficina de Turisme d'Alella i a l'estand de la Plaça de l'Ajuntament

Horari de l'estand de la Plaça de l'Ajuntament	Preu Tiquet: 2€
Divendres 9, de 20 a 23 h Dissabte 10 i diumenge 11, de 19.30 a 23 h	Vi: 1 tiquet Vi prèmium: 2 tiquets Ampolla de vi o escumós: 6 tiquets

Copa de vidre + bossa porta copa: 2€

Com a novetat d'enguany les degustacions de menjar i postres es pagaran directament als estands de restauració de l'Hort de la Rectoria.

Nº 00016

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 (tor- retes, 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.

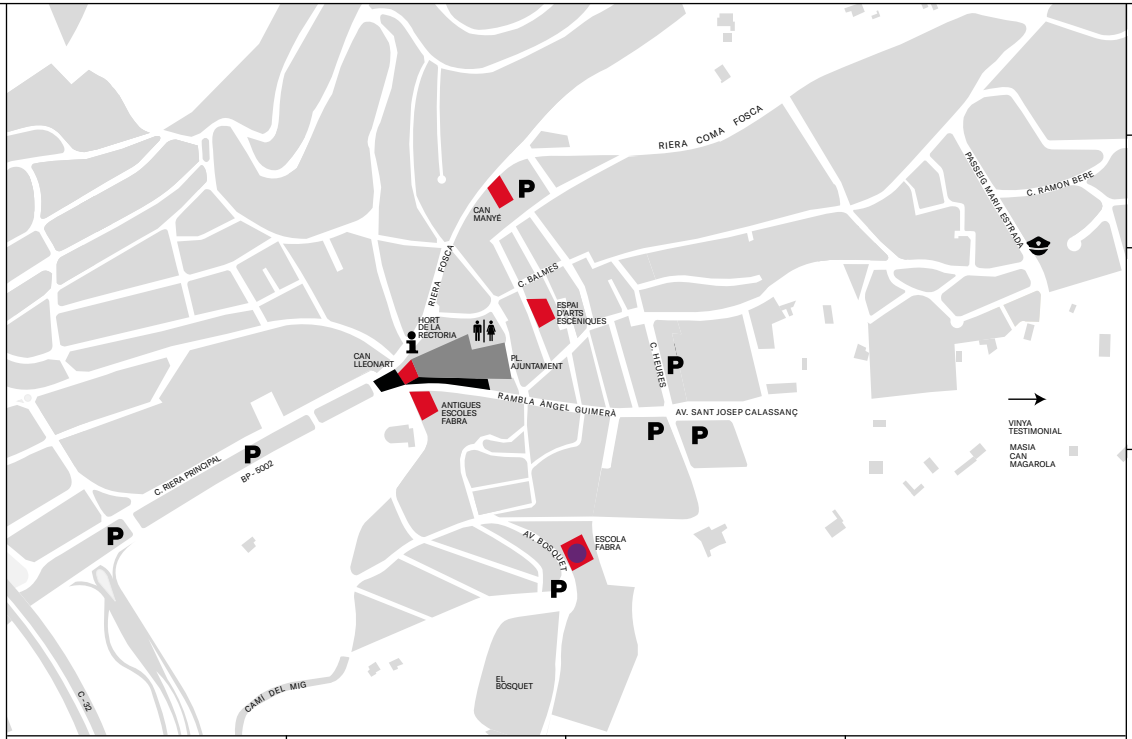
Mesures de protecció en els actes dels trabucaires

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.

PLÀNOL DE SERVEIS I ADRECES D'INTERÈS



Oficina de Turisme	Policia local	Aparcament	WC
93 555 46 50 alella.ofturisme@alella.cat www.festaverema.alella.cat www.alella.cat	Passeig de Marià Estrada, 8	Riera principal, Can Calderó, Les Heures, Avinguda Sant Josep de Calassanç, Riera Fosca i Avinguda del Bosquet.	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.

Punt Lila
Estàs veient o patint algun tipus
d'agressió masclista o LGTBIQ+
fòbica? Adreçat al Punt Lila. Ens
podràs trobar a l'Escola Fabra
el divendres 9 i dissabte 10 de
setembre des de les 23.30-3.30 h

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 de l'Ajuntament
-Vinya testimonial de Can Magarola
Avinguda de Sant Mateu, 2

MOSTRA GASTRONÒMICA

Nº 00019

CELLERS

Alta Alella - Celler de les Aus

Al bell mig del Parc Natural de la Serralada de Marina es troba la finca noucentista Can Genís, el somni de la Família Pujol-Busquets. Un projecte d'agricultura ecològica amb vocació de transparència i compromís natural.

Alella
934 693 720
www.altaalella.wine/ca/

Bouquet d'Alella

Finca familiar amb més de 5 segles d'història que actualment elabora vins amb varietats locals i en agricultura ecològica i sostenible amb l'entorn.
Al mateix temps realitzen activitats enoturístiques en un entorn privilegiat amb vistes al poble d'Alella i al mar Mediterrani. Un espai únic que et farà connectar amb la natura i gaudir d'un moment inoblidable.

Alella
935 556 997
www.bouquetdalella.com

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
935 794 448
www.cellercanroda.cat

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
933 527 456
935 403 148
www.roura.es

Can Matons

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
935 051 551
www.15bodegas.com

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
648 180 035
933 954 527
www.vinosdealella.com

VINYATERS

L’artesà del temps

És un projecte que neix de 2 germans enginyers de professió. Portats per la passió i amor al vi decideixen endinsar-se en aquest món tan romàntic.
El producte que elabora l’Artesa del Temps és un producte únic fet amb molta cura i afecte, sempre amb tirades molt petites i posicionat en llocs on es tracti el vi amb el mateix afecte amb què està fet.

El Masnou
600 236 176
www.artesadeltemps.cat

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.

Cabrils
696 575 216
www.testuan.com

RESTAURACIÓ – 9 DE SETEMBRE

Can Balcells

Cuina d'una gran qualitat i amb productes de proximitat.

Alella
937 379 787
www.hotelarreyalella.com

Charcuteria Coloma

Arrossos, i cuina de proximitat, basats en la estacionalitat, qualitat i experiència.

El Masnou
935 555 102
info@charcuteriacoloma.com

La Bona Estrella

Taverna gastronòmica amb tapes originals i de qualitat.

Teià
935 402 550
@labonaestrella

La Masía de la Xesca

Cuina mediterrània, de temporada i brasa.

Badalona
933 836 556
www.lamasiadelaxesca.com

Melmelària, melmelades d'autora

Obrador de melmelades i chutneys artesanals.

Tiana
654 106 465
@melmelaria

White Garden Street Food

Cuina de carrer, tapes i entrepans originals. Especialitzat en bombes de patata.

Alella
611 696 268
@whitegardenstreetfood

David Pastisser

Passió per la reposteria clàssica, moderna i tradicional.

El Masnou
935 553 475
www.davidpastisser.com

Nº 00022

RESTAURACIÓ – 10 DE SETEMBRE

Can Balcells

Cuina d'una gran qualitat i amb productes de proximitat.

Alella
937 379 787
www.hotelarreyalella.com

Entremans

Cuina de mercat amb un puntet "canalla". Especialitat en bacallà, arrossos i esmorzars de forquilla.

El Masnou
690 877 385
www.barentremans.com

La Bona Estrella

Taverna gastronòmica amb tapes originals i de qualitat.

Teià
935 402 550
@labonaestrella

La Masía de la Xesca

Cuina mediterrània, de temporada i brasa.

Badalona
933 836 556
www.lamasiadelaxesca.com

La Magrana

Bar restaurant cuina casolana.

Alella
935 556 970
marianavalero66@gmail.com

White Garden Street Food

Cuina de carrer, tapes i entrepans originals. Especialitzat en bombes de patata.

Alella
611 696 268
@whitegardenstreetfood

David Pastisser

Passió per la reposteria clàssica, moderna i tradicional.

El Masnou
935 553 475
www.davidpastisser.com

RESTAURACIÓ – 11 DE SETEMBRE

La Curiosa Vins i Thai

Slow food. Menjar tailandès amb producte propi i vins de proximitat.

Argentona
930 372 065
@la_curiosa_vins_i_thai

La Magrana

Bar restaurant cuina casolana.

Alella
935 556 970
marianavalero66@gmail.com

La Vinícola d'Alella

Plats i tapes de cuina catalana de mercat, moderna i mediterrània.

Alella
935 404 661
www.lavinicoladalella.com

Tanta Pasta

Pasta fresca artesana.

Cabrils
684 061 933
@tantapasta.pro

Melmelària, melmelades d'autora

Obrador de melmelades i chutneys artesanals.

Tiana
654 106 465
@melmelaria

White Garden Street Food

Cuina de carrer, tapes i entrepans originals. Especialitzat en bombes de patata.

Alella
611 696 268
@whitegardenstreetfood

David Pastisser

Passió per la reposteria clàssica, moderna i tradicional. Elaboració pròpia.

El Masnou
935 553 475
www.davidpastisser.com

Nº 00024

TAPES + VI

Nº 00025

TAPES + VI

1. Ca La Nena

Plaça de l'Església, 6
937 823 110 / @ca_la_nena
De 12 a 14.30 h

Tapa: Marmitako
Vi: Sepo pansa blanca (Raventós d'Alella)

2. Cal Barquer

Plaça de l'Ajuntament, 9
937 505 679 / @cal_barquer
De 10 a 16 h

Tapa: Albergínies amb Miso
Vi: GX (Alta Alella)

3. Can Flo

Carrer d'Anselm Clavé, 38
935 552 144
De 11.30 a 15.30 h

Tapa: Mandonguilles amb salsa o Fideuada
Vi: Xarel·lo (Roura)

4. Celler Jordana

Rambla d'Àngel Guimerà, 60
931 806 678 / www.cellerjordana.com
De 12 a 15 h

Tapa: Broqueta d'amanida caprese
Vi: Pansa blanca (Can Matons)

5. Companyia d'Alella, vinateria i taverna

Riera Principal, 20
934 046 946 / @companyiadalella
De 12 a 15 h

Tapa: Barqueta d'amanida nòrdica i barqueta de bacallà fumat amb olivada
Vi: Pansa blanca (Raventós d'Alella) o Pansa blanca (Alta Alella)

6. Companyia d'Alella, celler i taverna

Riera Fosca, 28-30
935 400 341 / @companyiadalella
De 12 a 15 h

Tapa: Assortit de marisc (en conserva) amb patates xips i Salsalella
Vi: Pansa blanca (Raventós d'Alella) o Pansa blanca (Alta Alella)

7. El Salero de Alella

Carrer Maresme, 19
935 402 556 / @el_salero_de_alella
De 11.30 a 22 h

Tapa: Bacallà gratinat amb allioli o cua de bou guisada
Vi: Marfil Clàssic (Alella Vinícola)

8. La DO Tastets d'Alella

Mercat Municipal d'Alella
@ladoalella
De 12 a 15 h

Tapa: Canutillo de xistorra de Ca la Librada amb fruits secs
Vi: Pansa blanca (Masia Can Roda)

Nº 00026

9. La Magrana

Carrer Santa Madrona, 8
935 556 970 / @la_magrana_alella
De 12 a 15 h

Tapa: Calamars a la romana o sípia amb mandonguilles
Vi: Pansa blanca (Alta Alella)

10. La Plaça d'Alella

Plaça de l'Ajuntament, 8
935 409 770 / @bar_la_placa_alella
De 11 a 16 h

Tapa: Tempura de carn
Vi: Pansa rosada (Raventós d'Alella)

11. La Vinícola

Rambla d'Àngel Guimerà, 62
935 404 661 / @lavinicolaladella
De 10 a 13 h

Tapa: Bomba picant
Vi: Marfil Rosat (Alella Vinícola)

12. La Vinya

Carretera de Masnou
a Granollers, km 5,2
935 551 362
www.restaurantlavinya.cat
De 13 a 16 h

Tapa: Caneló de bolets silvestres amb beixamel trufada
Vi: Pansa blanca (Raventós d'Alella) o Parvus chardonnay (Alta Alella) o Sauvignon blanc (Roura)

13. Umami Alella

Carrer Santa Madrona, 4
935 400 621 / @umamialella
De 12 a 15 h

Tapa: Rotlles de massa filo variats
Vi: Pansa blanca (Raventós d'Alella)

Nº 00027

4ta Festa de la
FERMA
2 al 5 de Octubre
De Sabor Fiore 2021
Gallida

Nº 00028

48a FESTA DE LA VEREMA D'ALELLA 8–18 SET. 2022

PARTICIPA AL CONCURS DE TAPES + VI!

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

Dies:
9 de setembre, a partir de les 18 h
10 i 11 de setembre, a partir de les 11 h
Preu: 5 € cada tapa + 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 a 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.

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

PARTICIPA AL CONCURS DE TAPES + VI!

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

Dies:
9 de setembre, a partir de les 18 h
10 i 11 de setembre, a partir de les 11 h

Preu: 5 € cada tapa + vi.

A L'ENTORN

Nº 00031

PROMOCIÓ ESCAPE THE TOWN
FESTA DE LA VEREMA

Descobreix la història i el patrimoni d'Alella d'una manera diferent

ESCAPE THE TOWN

Escape Room a l'aire lliure, en el que hauràs de resoldre enigmes amb els elements de l'entorn mentre recorres els carrers d'Alella.

Preu especial Festa de la Verema 2022: 15€ per grup de 2 a 4 persones.

Com funciona?

1. Descarrega l'app: escapethetown
2. Escull el poble d'Alella
3. Introdueix el codi de descompte abans de finalitzar la compra
4. Situa't al punt d'inici
5. A jugar!

Condicions

Només vàlid per compres realitzades del 8 al 17 de setembre 2022 (ambdós inclosos).

Codi de descompte:
FESTAVEREMA2022

Descarrega't l'app!

App Android

App Apple

Nº 00032

EXPOSICIÓ “PEDRA, PAPER, TERRITORI”. CREACIÓ I PENSAMENT DES DE LA VEREMA

Un projecte dirigit per Sara Milian

Proposta participativa que impulsa la reflexió vers el món vitivinícola, la sostenibilitat i la gestió del territori a través de l’elaboració de llibres d’artista tot recuperant i reinterpretant la iniciativa celebrada l’any 2009 a Can Manyé.

De manera oberta i compartida, el projecte s’articula a partir de dos temps. El de verema, espai on recollir, i el de vinificació, espai on crear. El primer consistirà en col·loquis amb referents de la pagesia, la viticultura i l’art. Recollirem les idees clau que, posteriorment, posarem a vinificar per nodrir els llibres d’artista que formaran part de l’exposició. Des d’aquest segon temps s’impulsarà la creació individual i la configuració col·lectiva de la mostra.

Durant les xerrades, conduïdes per la periodista cultural Montserrat Serra, dialogarem amb l’artista Joma i amb l’editorial d’obra gràfica Tinta Invisible. Seguiran les trobades amb Pau Gutiérrez, pagès, i Mireia Pujol-Busquets, enòloga i responsable d’Alta Alella.

Les sessions de creació estaran dirigides per Sara Milian, impulsora del projecte, i comptaran amb la col·laboració d’altres artistes reconeguts del nostre entorn més proper com són Tomàs Bel, Victòria Pujadas i Enric Satué.

Exposició

Inauguració dissabte 10 de setembre a les 18 h.
Mostra oberta fins diumenge 16 d’octubre.

Lloc: Can Manyé Espai d’art i creació.

Horari: dimecres, dijous i divendres de 17 a 20 h
i dissabte i diumenge d’11 a 14 h

Col·loquis

Els dies 1, 2 i 5 de setembre de 19 a 20.30 h.

Sessions obertes a tothom, moderades per la periodista cultural Montserrat Serra.
Dijous 1 de setembre jornada d’introducció al llibre d’artista amb Joma, artista, i Tinta Invisible, editorial d’obra gràfica.
Divendres 2 de setembre conversa amb Pau Gutiérrez, pagès.
Dilluns 5 de setembre tancament dels col·loquis amb Mireia Pujol-Busquets, enòloga i responsable d’Alta Alella.

Inscripció prèvia a: www.alella.cat/canmanye

Elaboració dels llibres d’artista

Els dies 1, 2 i 5 de setembre de 17.30 a 19 h.
Els dies 6 i 7 de setembre de 17.30 a 20 h.

Sessions de creació dirigides per Sara Milian amb la col·laboració de Tomàs Bel, Victòria Pujadas i Enric Satué.

Es demana assistència mínima a dues sessions.
Inscripció prèvia a: www.alella.cat/canmanye

Nº 00033

EXPOSICIÓ “UN PAÍS A LA COPA”

Llibre de Laura Saula i Exposició de Jordi Borràs

Lloc de l’exposició	Horaris del 9 al 26 de setembre
Can Lleonart	De dilluns a divendres: de 9 a 14 h i de 17 a 20 h Dissabte i diumenge: d’11 a 14 h i de 17 a 20 h

El sauló, el mar i la pansa blanca donen caràcter i identitat a una de les DO més antigues i petites de l’Estat, la DO Alella. Cellers i paisatge han marcat camí, però sobretot, ho han fet les persones, des del pagès fins a l’embotellador de vi. La tradició vitivinícola a Alella és llarga, ja des de l’època romana que hi ha mostres d’aquest passat entre vinyes. L’any 1954 tot aquest bagatge viticultor es va concentrar en la creació de la DO Alella. Anys més tard, apareixia la primera Festa de la Verema. La DO emmarca el poble d’Alella mateix i d’altres del voltant: Tiana, Sant Pol de Mar, Mataró, Badalona, Granollers... tot forma part de la Terra de la Pansa Blanca, emblema i identitat que cal mantenir i potenciar per tal d’integrar tots els municipis i ciutats. Paral·lelament, cal fer arqueologia humana de totes aquelles persones que conformen aquest patrimoni vitivinícola, començant per Alella.

Quina geografia humana té la Terra de la Pansa Blanca? Quines vivències al voltant del món de la vinya i del vi la construeixen? El projecte vol construir el “timeline” humà que vertebra aquesta realitat. Posar cares i noms a les històries que parlen d’Alella, la seva vinya i el seu vi, però que, en el fons, parlen també de les arrels viticultores de tot el país. Mirar endins per fer lligam amb la història i amb el patrimoni viu d’aquest cas únic a Catalunya.

A partir de les entrevistes i fotografies, explicarem la història d’aquesta petita Gàl·lia del vi. La més petita però que té la força més gran: la de les persones. Totes compten, totes han fet. Són un passat, un present i un futur.

Laura Saula

Jordi Borràs

Nº 00034

ALTRES ACTIVITATS

Tot el dia

Del 8 a l'11 de setembre

Concurs d'aparadors.

No deixeu de visitar els establiments que participen al concurs d'aparadors!

19.30 h

Dimecres 7 de setembre

Inauguració de l'exposició "Un món en petit".

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

Lloc: Sala d'entitats de les Antigues Escoles Fabra.

Horaris:
Els dies 8 i 9 i del 12 al 16 de setembre de 17 a 21 h. Els dies 10, 11, 17 i 18 de setembre de 10.30 a 14 h.

22.00 h

Dissabte 17 de setembre

Cançó de taverna amb Jaume Arnella, organitzat per l'Associació Casal d'Alella.

Lloc: Casal d'Alella.

8.00 h

Diumenge 18 de setembre

Celebració del 10è aniversari dels Trabucaires del vi d'Alella.

Despertada amb els Trabucaires del Vi d'Alella, acompanyats de les colles convidades, els Diables del vi d'Alella, i la Colla de gegants, capgrossos, grallers i timbalers d'Alella.

Recorregut: Encreuament de la Riera Coma Fosca amb el carrer Mas de Xaxars (inici), carrer de la Riera Fosca, Can Lleonart, Rambla d'Àngel Guimerà i Empedrat del Marxant (final).

22.00 h

Dissabte 24 de setembre

Cançó de taverna "Un mar en pau és possible" amb Lluís Platero, organitzat per l'Associació Casal d'Alella.

Lloc: Casal d'Alella.

Nº 00035

Ajuntament d'Alella · Alella talent i vinyes · Enoturisme DO Alella · alella Denominació d'Origen · Diputació Barcelona

#VeremAlella | festaverema.alella.cat