



41a  
Festa de  
la Verema  
d'Allella



4—6/Set  
2015

## Ajuntament d'Alella, 2015

### Edició i coordinació

Ajuntament d'Alella

### Disseny gràfic

Atipus

### Publicitat

Núria Cornudella

### Disseny publicitat

Jaume Montalvo

### Producció

RRB

### DL

DL B 20162-2015



# Salutació de l'Alcalde



El passat 24 de maig ens vau renovar la confiança per continuar organitzant la festa més identitària del nostre poble, la Festa de la Verema. Us n'estem agraïts i amb il·lusió renovada hem estat treballant per tal que els allelencs i les allelencques puguem novament gaudir d'uns dies d'esbarjo amb la nostra família, amics i coneguts.

La Festa de la Verema serà els dies 4, 5 i 6 de setembre. Habitualment la celebrem el segon cap de setmana de setembre però enguany el divendres coincideix amb l'11 de Setembre, Diada Nacional de Catalunya i data en la qual els darrers anys hem estat convocats per l'ANC i Òmnium Cultural a alçar la nostra veu massivament per reclamar el que tot poble desitja que és ser un país normal que vol decidir per ell mateix el què vol ser. Però també, i si tot succeeix com està previst, estarem ja en campanya electoral per a les eleccions del 27S. És per això que hem cregut oportú avançar la nostra festa al primer cap de setmana.

Us presentem un atractiu programa d'activitats que pretén promocionar el vi de la DO Alella, la nostra gastronomia, i que mostra la riquesa de la vida cultural, festiva i tradicional del nostre poble. Vull agrair a Pep Riera que hagi acceptat ser el pregoner d'enguany, i a Paco Solé Parellada, propietari del Restaurant 7 Portes de Barcelona que impartirà la conferència el diumenge a la tarda, la seva participació en aquesta edició.

Estic convençut que aquesta nova edició de Festa de la Verema tornarà a ser un espai d'il·lusió, complicitat i estima cap al nostre poble. Visca la Festa de la Verema!

**Andreu Francisco i Roger**  
Alcalde

# Salutació de la Regidora



Foto:  
Oscar Pallarès

Avancem una setmana la Festa de la Verema per no coincidir amb l'11 de Setembre, data de la Diada de Catalunya que multitud de catalans i catalanes celebraran a l'Avinguda Meridiana de Barcelona. Canviem la data però no l'esperit d'aquesta festa tant estimada pels alellencs i les alellenques.

Vi, gastronomia i festa són els tres eixos que estan representats a la imatge gràfica d'aquesta 41a edició de la Festa de la Verema. Els vuit cellers de la DO Alella, els restaurants de la mostra, els bars que participen amb tapes + vi us esperen durant els dies 4, 5 i 6 de setembre perquè gaudiu dels seus productes amb la vostra família i els vostres amics i amigues.

I aquest any tenim novetats que creiem que us agradaran: la colla castellera dels Capgrossos de Mataró aixecarà els seus castells el dissabte el matí a la Plaça de l'Ajuntament i també podreu tallar i trepitjar raïm a Can Magarola el diumenge el matí. Aquesta és una nova activitat participativa que encetem aquest any i esperem que tingui una bona acollida per part vostra. La cercavila de la colla de Gegants, Capgrossos, Grallers i Timbalers d'Alella, serà el diumenge 13 de setembre.

Enguany recuperem les conferències del diumenge a la tarda i ho fem amb Paco Solé Parellada, propietari del reconegut restaurant 7 Portes de Barcelona.

La segona edició de la Beca de la Verema, que convoca l'Ajuntament per subvencionar els estudis de màrqueting enològic, durà el nom del nostre il·lustre convidat.

La Festa de la Verema no seria possible sense la participació dels veïns i veïnes d'Alella; la implicació dels cellers, els restaurants i les entitats; i la dedicació dels treballadors i treballadores de les diferents àrees de l'Ajuntament. Entre tots i totes fem de la nostra festa el punt de trobada per gaudir d'allò que som i un gran aparador per difondre el nostre patrimoni.

La Festa de la Verema ens identifica però també ens projecta a la resta del món. Durant tres dies multitud de persones ens visiten per tastar els nostres productes, admirar el paisatge i gaudir de la festa. Desitjo que tots i totes vosaltres hi participeu i ho passeu molt bé! Gràcies!

**Isabel Nonell i Torras**  
Regidora de Promoció Turística

# Pregoner

## *Pep Riera, pagès*

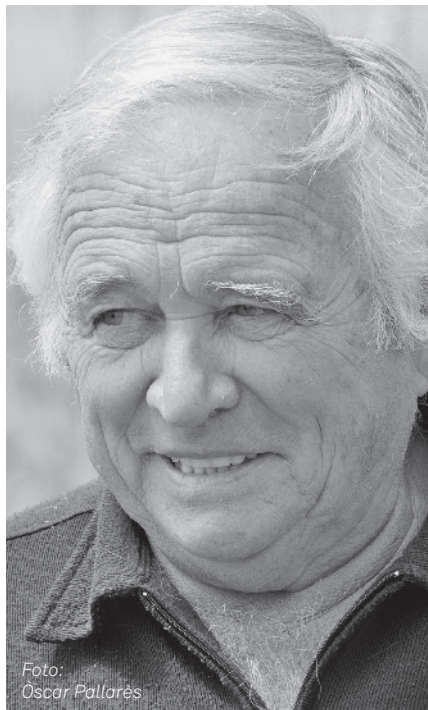


Foto:  
Òscar Pallarès

Enguany el pregoner de la Festa de la Verema és Pep Riera, el pagès més conegut de Catalunya i una de les persones més respectades dins –i també fora- de la pagesia catalana. I és que aquest mataroní afable i d'intensos ulls blaus, és un autèntic apassionat de la terra i ha dedicat tota la seva vida a defensar-la: com a espai de cultiu, com a territori i també com a país. Una lluita, sense treva ni cansament, que va iniciar a final dels anys cinquanta revelant-se contra el franquisme, i que segueix practicant cada dia quan treballa, de sol a sol, a la seva finca de Mataró; quan arrossega els tractors allà on perilla la pagesia i el territori; o quan parla a les assemblees, als actes polítics o als mitjans de comunicació.

Fundador i líder durant 25 anys del sindicat Unió de Pagesos, Pep Riera comparteix la coordinació del sindicat al Maresme amb el lideratge de Pagesos per a la Independència, la branca sectorial de la pagesia de l'Assemblea Nacional Catalana.

És “el guerrer” del tractor. Un home treballador i compromès que s'arremanga i s'implica per defensar, allà on calgui, els drets, la llibertat, el camp o la independència.

Ha guanyat moltes batalles i n'ha perdut d'altres, però manté intacte el compromís amb la gent de camp. Convençut que el major perill de l'agricultura és la manca de relleu generacional, Pep Riera ha aconseguit

encomanar el seu arrelament a la terra als seus quatre fills i a la seva filla. Tots cinc viuen i defensen, com ell, l'ofici de pagès.

Creu que la unió fa la força i que Catalunya té a tocar el seu futur. Amb el mateix optimisme, l'augura molt bones perspectives a la DO Alella. “Quan la cooperativa va fer fallida, la DO va quedar tocada però han aparegut nous elaboradors i ara hi ha moltes més marques i vins molt bons per triar i remenar”.

# Índex



# 5

## Programa

Mesures de seguretat, 10  
Inscripcions i adreces, 11  
Exposició artística, 12  
Concurs d'aparadors, 13  
Visites guiades patrimonials, 14  
Serveis i plànol, 16

# 17

## DO Alella

Enoturisme, 18  
Conferència, 19  
Classes magistrals, 20  
Visites a cellers, 22  
Trepitjada de raïm familiar, 23  
Presentació de vins, 25  
Fitxes de vins, 26



# 35

## Tapes i vi

Menús, 36  
Plànol, 37

# 39

## Mostra gastronòmica

Restaurants, 41  
Pastissos i cafès, 59



5

Programa



# Programa

## *41a Festa de la Verema d'Alella*

### Dimecres 2 de setembre

**19.30 h Inauguració de l'exposició dels Trabucaires del Vi d'Alella *Els Càntirs i el seu museu a Argentona. Un món per descobrir***

*Horaris: 3 i 4 de setembre de 18 a 21 h, 5 i 6 de setembre de 10.30 a 14 h i de 18 a 21 h, del 7 al 10 de setembre de 18 a 21 h i 11, 12 i 13 de setembre de 10.30 a 14 h*

*Lloc: Sala d'exposicions de les antigues Escoles Fabra*

### Dijous 3 de setembre

**18.30 h Tallada de raïm a la vinya de Can Magarola i berenar infantil**

*Lliurament de diplomes a les dames d'honor, hereus i pubilla.*

*Inscripcions: Oficina de Turisme.*

*Lloc: Vinya testimonial de Can Magarola*

**20.30 h Inauguració de l'exposició *El paisatge transmèdia***

*Un projecte de Carlota Castells i Xavi Saucedo amb la col·laboració de l'Escola Fabra i l'Escola La Serreta. Del 3 de setembre a l'11 d'octubre.*

*Lloc: Can Manyé Espai d'Art i Creació*



## Divendres 4 de setembre

### 18 a 23 h Fira d'artesans

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

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

Pregó a càrrec de Pep Riera.

Proclamació de la pubilla del 2015, acompanyada de les dames d'honor, hereus i pubilla del 2014.

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

Lectura del veredicte dels premis del concurs d'aparadors i sorteig d'obsequis entre les persones que han descobert la paraula secreta del concurs d'aparadors.

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

*Lloc: Plaça de l'Ajuntament*

### 20 a 23 h Mostra Gastronòmica

Degustacions de vins de la DO Alella, caves de la zona i especialitats gastronòmiques  
Venda de complements per al vi del Casal d'Alella.

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

### 23 h Correfoc amb els Diables i Timbalers del Vi d'Alella

*Recorregut: Inici al Torrent Vallbona (fàbrica de pintures), Santa Eulàlia, Eduard Serra i Güell, Quatre Torres, Riera Fosca i final amb castell de focs a la plaça d'Antoni Pujadas*

### 24 h Ball amb l'Orquestra La Salseta de Poble Sec

*Lloc: Plaça d'Antoni Pujadas*

## Dissabte 5 de setembre

### 9 a 23 h Fira d'artesans

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

### 9.30 h Visita guiada al celler Parxet

### 10 h Visita guiada al celler Joaquim Batlle

### 10 h Visita guiada **Les masies d'Alella, una història per conèixer**

### A partir de les 10 h Tapes i Vi

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

### 10 a 14 h Banc de sang

*Lloc: parada de bus de Can Lleonart*

### 10.30 h Visita guiada al celler Alella Vinícola

### 10.30 h Visita guiada al celler Alta Alella

### 13 a 14 h Colla castellera Capgrossos de Mataró

Actuació castellera.

*Lloc: Plaça de l'Ajuntament*

### **18 h Presentació de vins DO Alella**

A càrrec dels enòlegs dels cellers DO Alella, amb la col·laboració de la revista *Papers de Vi* i d'estudiants del Grau Superior de Màrqueting i publicitat en el sector vitivinícola.

*Lloc: Can Lleonart*

### **18 h Sardanes amb la Cobla Principal del Llobregat. Trobada de colles veteranes.**

*Lloc: Plaça d'Antoni Pujadas*

### **20 a 23 h Mostra Gastronòmica**

Degustacions de vins de la DO Alella, caves de la zona i especialitats gastronòmiques. Venda de complements per al vi del Casal d'Alella.

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

### **22.30 h Tast Jove de vins DO Alella amb una breu explicació de cada vi.**

Descobrirem el seu gust i aroma de la mà d'un jove entès en vins. Informació al facebook de CEP'S o [ceps.alella@gmail.com](mailto:ceps.alella@gmail.com)

*Preu: 6 euros*

*Lloc: Can Lleonart*

### **23.30 h Ball amb l'Orquestra Swing Latino**

*Lloc: Plaça d'Antoni Pujadas*

## **Diumenge 6 de setembre**

### **8 h Despertada amb els Trabucaires del Vi d'Alella**

Acompanyats de la Colla dels Federins, Associació Trabucaires de Terrassa.

*Lloc: Sortida de Can Gaza, Les Heures, Escolles Pies, Balmes, Santa Eulàlia, Eduard Serra i Güell, Quatre Torres, Riera Fosca, Ribas, Pg. Germans Aymar i Puig, Dom Bosco, plaça de l'Església i final a la Plaça de l'Ajuntament*

### **9 h Botifarrada popular**

*Preu: 4 euros*

*Lloc: Plaça de l'Ajuntament*

### **9 a 23 h Fira d'artesans**

*Lloc: Rambla de l'Àngel Guimerà i plaça dels Germans Lleonart*

### **9.30 h Visita guiada al celler Can Roda**

### **10 h Visita guiada al celler Serralada de Marina**

### **A partir de les 10 h Tapes i Vi**

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

### **10.30 h Visita guiada al celler Roura**

### **11 h Visita guiada al celler Bouquet d'Alella**

### **11 h Trepitjada de raïm en família**

Tallarem el raïm a la vinya testimonial i després a Can Magarola el trepitjarem fins a obtenir el nostre propi most. Activitat nova, divertida i adreçada a tots els públics.

*Lloc: Vinya testimonial de Can Magarola*

### **14 h Dinar Jove**

Vine a dinar amb els i les joves d'Alella. Dinar preparat per l'associació juvenil CEP'S.

Més informació al facebook dels CEP'S o enviant un correu a [ceps.alella@gmail.com](mailto:ceps.alella@gmail.com)

*Preu: 7 euros*

*Lloc: Pati de Can Lleonart*

### **18.30 h Conferència 7 Portes. L'experiència de treballar en un restaurant legendari**

A càrrec del seu propietari Paco Solé Parellada i amb la col·laboració dels estudiants del Grau Superior de Màrqueting i publicitat en el sector vitivinícola.

*Preu: 5 euros*

*Lloc: Can Lleonart*

**18 h Visita guiada patrimonial *El paisatge de la Vall de Rials: vinya, sauló i mar***

*Lloc de trobada: Oficina de Turisme*

**20 a 23 h Mostra Gastronòmica**

Degustacions de vins de la DO Alella, caves de la zona i especialitats gastronòmiques.

Venda de complements per al vi del Casal d'Alella.

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

**22 h Correfoc infantil amb la Colla infantil dels Diables del Vi d'Alella**

*Recorregut: Inici a la Riera Fosca, al costat de l'Oficina de Turisme, i final a la rotonda de Can Sans "El Bolet"*

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

*Lloc: Parc Gaudí*

## Dimarts 8 de setembre

**20 h Classe magistral de tast de vins *La volta al món en 80 minuts amb Rosa Vila***

*Inscripcions: Oficina de Turisme*

*Preu: 5 euros*

*Lloc: Can Lleonart*

## Dimecres 9 de setembre

**20 h Classe magistral de tast de vins *La Naturalitat en el vi amb Carlos Puñet***

*Inscripcions: Oficina de Turisme*

*Preu: 5 euros*

*Lloc: Can Lleonart*

## Dijous 10 de setembre

**20 h Classe magistral de tast de vins *Tast a colors amb Montse Velasco***

*Inscripcions: Oficina de Turisme*

*Preu: 5 euros*

*Lloc: Can Lleonart*

## Diumenge 13 de setembre

**10 h Plantada de Gegants**

23a trobada de colles geganteres. Amb la participació dels gegants dels municipis d'Alella, Cabriels, Dosrius, El Masnou, Gegants de l'Agrupació de Colles Geganteres de Catalunya, La Llacuna, Les Borges Blanques, Palafolls, Perpinyà, Port de la Selva, Premià de Dalt, Sant Andreu de Palomar, Sant Antoni de Vilamajor, Sant Fost de Campsentelles, Sant Joan Despi, Teià i Tordera.

*Lloc: Avinguda de Sant Josep de Calassanç (Passeig de la Riera Coma Clara)*

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

*Recorregut: Avinguda de Sant Josep de Calassanç, Les Heures, Torrent Vallbona, Santa Eulàlia, Balmes, plaça de l'Església, Rector Desplà, Plaça de l'Ajuntament, Empedrat del Marxant, rambla d'Àngel Guimerà (per la calçada), plaça dels Germans Lleonart, Riera Principal i final a la plaça d'Antoni Pujadas*

# Mesures de seguretat

## Mesures de seguretat que cal prendre, per part dels veïns, 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, ni l'Ajuntament ni els Diables del Vi d'Allella no es faran responsables dels danys que es puguin produir a vehicles i terceres persones.

## Mesures de protecció per als 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.

# Inscripcions

A l'Oficina de Turisme es realitzen les inscripcions de totes les activitats de la Festa de la Verema. El període d'inscripcions és del 26 d'agost fins a un dia abans de l'activitat programada. Si queden places lliures, es podran comprar entrades fins abans de començar l'activitat. Les inscripcions són presencials.

# Adreces d'interès

## **Oficina de Turisme**

93 555 46 50  
[www.alella.cat/turisme](http://www.alella.cat/turisme)



## **Horari habitual**

Dimecres, dijous i diumenge de 10 a 14.30 h.  
Divendres i dissabte de 10 a 14.30 i de 15.30 a 17.30 h. Dilluns i dimarts l'oficina tanca.  
Dies de tancament: 1 de gener, 1 de maig, 25 i 26 de desembre.

## **Horari durant la Festa de la Verema**

Divendres 4, Dissabte 5 i Diumenge 6 de setembre de 9 a 20 h. Els dies 8 i 9 l'Oficina de Turisme obrirà de 10 a 14.30 h i de 15.30 a 17.30 h, i el dia 10 de setembre de 10 a 14.30 h. El dia 11 de setembre l'Oficina estarà tancada.

## **Ajuntament d'Alella**

93 555 23 39  
[www.alella.cat](http://www.alella.cat)



## **Centre Cultural Can Lleonart**

93 540 40 24  
[www.canlleonart.com](http://www.canlleonart.com)

## **Can Manyé espai d'art i creació**

93 540 87 23

## **Espai Jove (antigues Escoles Fabra)**

93 540 72 45  
[www.alellajove.cat](http://www.alellajove.cat)

# Exposició

## *El paisatge transmèdia*



## Un projecte de Carlota Castells i Xavi Saucedo

**Amb la col·laboració de l'Escola Fabra i l'Escola La Serreta**

*Paisatge transmèdia* és un projecte de Carlota Castells i Xavi Saucedo en el què ens proposen repensar la idea de paisatge des de la diversitat de diferents medis: el so, el cinema i el disseny gràfic.

La verema ens ofereix la possibilitat de repensar el nostre territori; és la culminació d'un paisatge construït, és el moment de l'any on es tanca el cicle d'un paisatge natural profundament humà.

Per tal de realitzar el projecte, Carlota Castells i Xavi Saucedo dialoguen amb treballs que els nens i nenes de les escoles Fabra i La Serreta van realitzar als tallers de la passada verema en els quals el fil conductor va ser la narració transmèdia.

La narració transmèdia és a grans trets el fraccionament intencionat del contingut d'una narració i la disseminació també intencionada en diferents plataformes, suports i canals. Implica la interacció per part de l'usuari ja que és qui escull quin recorregut efectuar i fins a on profunditzar.

Amb aquesta intervenció la imatge i el so es posen al servei dels usuaris de Can Manyé per pensar d'una manera diferent allò del nostre voltant que ens fa ser qui som.

**Del 3 de setembre a l'11 d'octubre  
Can Manyé Espai d'Art i Creació**

---

**Inauguració dijous 3 de  
setembre a les 20.30 hores**

---

**Horaris Festa de la Verema**

*Divendres 4, 18—21 h*

*Dissabte 5 i diumenge 6, 11—14 / 18—21 h*

---

**Horaris a partir del 9 de setembre:**

*Dimecres, dijous i divendres,*

*17.30—20.30 h*

*Dissabtes i diumenges,*

*11—14 h*

# Concurs d'aparadors



El comerç local celebra la Festa de la Verema guarnint els seus aparadors per a l'ocasió. Un any més animem els establiments a participar al Concurs d'Aparadors que organitza l'Ajuntament amb la col·laboració de la Comissió de Festes i l'Associació Alella Negocis.

Els comerços concursants hauran de posar imaginació i creativitat per portar l'esperit de la Verema al seu aparador.

Hi haurà quatre premis per als comerços guanyadors:

**Primer premi** al millor aparador 2015, dotat amb 200 euros i un diploma

---

**Segon premi** al millor aparador 2015, dotat amb 150 euros i un diploma

---

**Tercer premi** al millor aparador 2015, dotat amb 100 euros i un diploma

---

**Premi popular** al millor aparador 2015, dotat amb 150 euros i un diploma

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

Els aparadors dels comerços participants han d'estar exposats, com a mínim, des del 31 d'agost fins al 6 de setembre. El jurat visitarà els establiments participants per valorar els aparadors guarnits per a la Verema. Els ciutadans que vulguin donar el seu vot per al millor aparador, també hauran de passar per tots els comerços i fer el joc de la paraula secreta.

El veredict de jurat i de la votació popular del concurs d'aparadors es farà públic el divendres 4 de setembre durant l'acte d'inauguració de la Festa de la Verema 2015 a la Plaça de l'Ajuntament.

Podeu consultar les bases del concurs i el funcionament del joc de la paraula secreta a [www.alella.cat/concursaparadors](http://www.alella.cat/concursaparadors).

## Més informació

Regidoria d'Emprenedoria, Comerç i Consum  
Plaça de l'Ajuntament, 1  
T. 93 555 23 39 (extensió 151)  
A/e: [emprenedoria@alella.cat](mailto:emprenedoria@alella.cat)

# Visites guiades patrimonials

## **Inscripcions**

*Compra d'entrades fins a un dia abans de l'activitat a l'Oficina de Turisme.*

*Si queden places lliures es podran comprar entrades fins al començament de la visita*

---

## **Preu**

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

---

## **Places limitades**

---

## **Punt de trobada**

*Oficina de Turisme*

## Les masies d'Alella, una història per conèixer

### **Dissabte 5 de setembre a les 10 h**

Alella està plena de masies espectaculars. Algunes conserven el seu aire antic i rural; han atrapat l'història en els seus murs i ens transporten a un mode de vida de segles enrere. D'altres, en canvi, es van aixecar com a segones residències fastuoses, amb notes modernistes, record d'una arquitectura més contemporània, que agradava tant a la burgesia industrial de finals del segle XIX i principis del XX. L'arquitecte Salvador Ribas ens explicarà les característiques i curiositats de les masies d'Alella i després ens portarà a visitar dues masies emblemàtiques.

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

## El paisatge de la Vall de Rials: vinya, sauló i mar

### **Diumenge 6 de setembre a les 18 h**

A 5 minuts del centre urbà d'Alella s'obre una extensió de paisatge natural coneguda com la Vall de Rials. La seva aparença no ha canviat gaire des que els antics romans conreaven aquestes terres per produir el vi que consumirien les tropes de l'Imperi. La relació de la Vall de Rials amb el vi ha perdurat al llarg dels segles i avui encara es conserva. Acompanyats de Turisme Actiu Guies-MB descobrirem les peculiaritats d'aquest paisatge, la seva història lligada al vi, el sauló i la geologia local, les vinyes i les varietats tradicionals... En definitiva, visitarem un dels llocs de naixement del nostre vi.

La visita té una durada de 1,5 hores. Us recomanem vestir roba ampla, fresca i còmoda; calçat apropiat per caminar per terreny irregular; gorra o barret i aigua.





# Serveis i plànol

## **Mostra gastronòmica**

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

## **Fira d'artesans**

Rambla d'Àngel Guimerà i Plaça dels Germans Lleonart.

## **Activitats**

Plaça d'Antoni Pujadas, Can Lleonart, antigues Escoles Fabra, Can Manyè i Parc Gaudí.

## **Oficina de Turisme**

Riera Fosca, 2.

## **Ambulància**

Rambla Àngel Guimerà.

## **Polícia local**

Passeig de Marià Estrada, 8.

## **Aparcament**

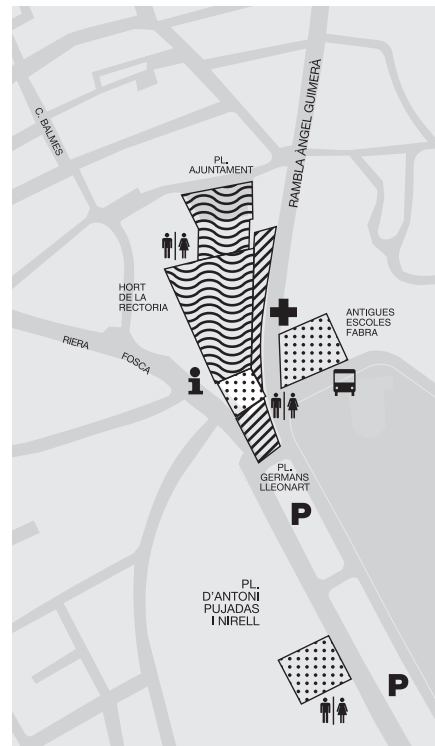
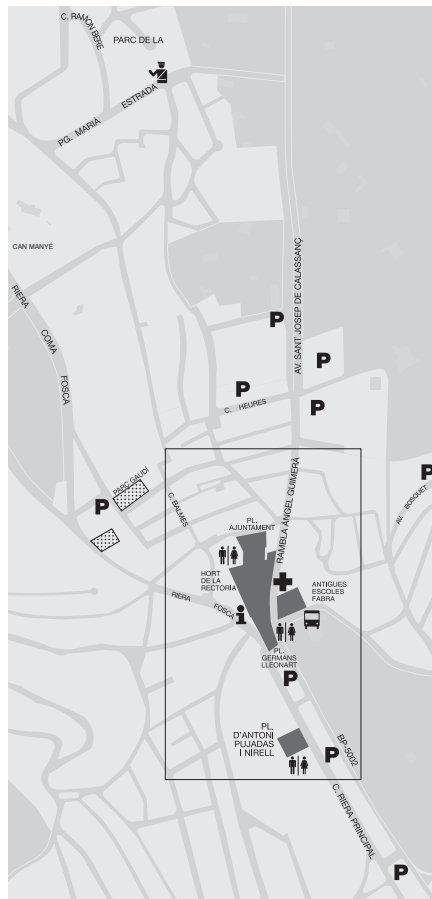
Riera principal, Can Calderó, Les Heures, Avinguda Sant Josep de Calassanç, Riera Fosca i Avinguda del Bosquet.

## **WC**

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

## **Parada bus visites**

Avinguda Ferran Fabra, 1.



17

DO Alella



# Enoturisme



L'enoturisme va molt més enllà d'un tast de vins o de la visita aïllada a un celler. És la millor via per conèixer un territori i el seu patrimoni cultural -natural, paisatgístic, històric, arquitectònic i gastronòmic- a través dels productes que el caracteritzen i la gent que els elabora.

El Consorci de Promoció Enoturística del Territori DO Alella és una entitat pública de caràcter associatiu formada per diversos ajuntaments de les comarques del Maresme i del Vallès Oriental i el Consell Regulador de la DO Alella. La principal finalitat del Consorci és divulgar els actius patrimonials de l'àmbit geogràfic de la DO Alella per convertir-lo en una destinació atractiva, i això ho fa mitjançant la dinamització, el suport i la coordinació de les iniciatives públiques-privades de caràcter enoturístic. En són un bon exemple les mostres i les jornades gastronòmiques; les visites guiades a les vinyes, els cellers o els jaciments arqueològics, i les activitats que vinculen el món del vi a disciplines tan diverses com la literatura, l'esport o l'economia.

El Consorci va néixer l'any 2010 i ha anat creixent de mica en mica, igual com ho han fet el nombre de cellers elaboradors, el catàleg i la reputació dels vins de la zona i les iniciatives culturals i enoturístiques. Cada cop en som més i sabem valorar millor els nostres recursos. Aprofitem-nos-en!

**Consorci de Promoció Enoturística del Territori DO Alella.**

**[www.doalella.cat](http://www.doalella.cat)**

# Conferència



## 7 Portes, l'experiència de treballar en un restaurant llegendari. Conferència a càrrec de Paco Solé Parellada

El restaurant 7 Portes es va crear com a un gran cafè de luxe el 1836 de la mà de Josep Xifré i Cases, l'home més ric d'Espanya, amb la intenció de donar servei a la ciutat de Barcelona, però també al país en general. Al llarg de les seves primeres dècades de vida el 7 Portes es va anar transformant per a resistir a les dificultats, i es va convertir en billar, cafè cantant, restaurant de barri, cafè d'esmorzars... Fins que, un cop passada la postguerra, es va consolidar com el restaurant més popular i referent de Catalunya. A partir dels anys quaranta el restaurant ha fet molt camí per a sobreviure i mantenir el seu prestigi. S'ha actualitzat en qualitat i innovació, però sempre respectant la seva essència culinària i els propòsits dels seu fundador.

Paco Solé Parellada, el seu actual propietari i també catedràtic d'Economia a l'Escola d'Enginyers, ens parlarà sobre els mètodes que fa servir el 7 Portes per a la seva constant modernització. Ens explicarà la

importància de vincular allò clàssic amb l'accessibilitat i la innovació, la conveniència de funcionar amb una organització flexible, la necessitat de crear cercles virtuoses entre el personal... Tot allò que fa que la innovació no sigui elitista, sinó una resposta col·lectiva a la demanda. Dins d'aquest objectiu també s'inclou el vi, amb la forma de confeccionar la seva carta i d'aproximar-lo al client.

Diu Pacó Solé Parellada, que la història del 7 Portes i la història del vi d'Alella tenen una gran similitud en reptes i solucions. Ens mostrarà aquestes coincidències i ens explicarà els seus records del vi d'Alella. Durant la conferència el públic degustarà una copa de vi d'Alella.

---

### **Inscripcions**

*Oficina de Turisme*

---

### **Preu**

*5 euros. Entrada*

*30 euros. Pack d'entrada a la conferència + les 3 màster classes*

---

### **Places limitades**

---

### **Dia, lloc i hora**

*Diumenge 6*

*Can Lleonart*

*18.30 h*

# Classes magistrals

## **Inscripcions**

*Compra d'entrades fins al 6 de setembre a l'Oficina de Turisme. Si queden places lliures es podran comprar entrades fins al començament de l'activitat*

---

## **Preu**

*10 euros cada classe magistral  
25 euros el pack de les 3 classes magistrals  
30 euros el pack de conferència  
+ les 3 classes magistrals*

---

## **Places limitades**

---

## **Lloc i hora**

*Can Lleonart  
20 h*

## La volta al món en 80 minuts. *Rosa Vila*

### **Dimarts, 8 de setembre**

Rosa Vila, primera dona sommelier de Catalunya i alellessa. Començarem el viatge a Sudàfrica, amb un vi negre rodó; continuarem per Argentina, amb un misteriós Malbec; d'un salt de cangur ens plantarem a Austràlia per a tastar un vi molt gustós i aromàtic. I acabarem el nostre viatge a la vella Europa, amb un sabor sorprenent. Bon viatge!

## La Naturalitat en el vi. *Carlos Puñet*

### **Dimecres, 9 de setembre**

Carlos Puñet. El sommelier masnoví, i finalista del concurs Nas d'Or 2012, ens explicarà el món dels vins naturals. A la sessió aprendrem a diferenciar els vins ecològics dels vins dinàmics. Tastarem aquests vins, elaborats d'una manera especial i en harmonia amb la naturalesa, per a comprendre la filosofia que els rodeja.

## Tast a colors. *Montse Velasco*

### **Dijous, 10 de setembre**

Montse Velasco, sommelier, montgatina i guanyadora del Nas d'Or 2011. La sessió planteja una manera fàcil i original de trobar l'harmonia: es compaginaran els plats i els vins a partir dels colors. El joc visual ens farà posar alegria a la taula i gaudir de tots els detalls. Serà una sessió divertida i en la qual tots ens podrem sentir involucrats.



Foto:  
Jordi Farrús.



Foto:  
Óscar Pallarès



# Visites a cellers

El territori DO Alella compta amb un total de vuit cellers ubicats en diversos municipis. Amb motiu de la Festa de la Verema aquests cellers obren les seves portes perquè el nostre públic pugui visitar-los. Vols veure on neixen els vins DO Alella? Vols que t'expliquin els detalls de la seva elaboració? Apunta't a les visites guiades als cellers DO Alella! Descobriràs la seva terra, el tipus de vinya, els mètodes d'elaboració i la intenció del seu resultat final. Cada visita durarà al voltant de 90 minuts i el transport està inclòs. Acabaràs la visita amb una petita degustació de vi explicada pel mateix celler.

## Dissabte, 5 de setembre

### **Celler Parxet (Santa Maria de Martorelles)**

Hora de sortida: 9.30 h

### **Celler Joaquim Batlle (Tiana)**

Hora de sortida: 10 h

### **Celler Alella Vinícola (Alella)**

Hora de sortida: 10.30 h

### **Celler Alta Alella (Alella)**

Hora de sortida: 10.30 h

## Diumenge 6 de setembre

### **Celler Can Roda (Martorelles)**

Hora de sortida: 9.30 h

### **Celler Serralada de Marina (Martorelles)**

Hora de sortida: 10 h

### **Celler Roura (Alella)**

Hora de sortida: 10.30 h

### **Celler Bouquet d'Alella (Alella)**

Hora de sortida: 11 h

### **Inscripcions i punt de trobada**

*Oficina de Turisme*

---

### **Places limitades**

---

### **Preu per cada visita**

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



# Trepitjada de raïm familiar

El diumenge al matí us proposem una activitat per viure en primera persona l'experiència de veremar i compartir aquesta activitat amb la vostra família i amistats. Si fa dos anys vam estrenar la tallada de raïm per a adults, enguany donem un pas més per experimentar aquest procés màgic que converteix el fruit de la vinya en vi, amb la trepitjada familiar de raïm.

El punt de trobada serà la vinya testimonial de Can Magarola, on recollirem el raïm que després trepitjarem a la Masia de Can Magarola. I ho farem seguint les explicacions d'una persona que sap molt del vi i de la verema: Rosa Vila. La sommelier alellenca ens ensenyarà com tallar i trepitjar el raïm i també què hem de fer perquè el most obtingut es converteixi en vi. I per acabar tastarem una copeta de vi de la DO Alella.

**Inscripcions a**  
*Oficina de Turisme*

---

**Preu**  
10 euros

---

**Places limitades**

---

**Dia, lloc i hora**  
*Diumenge 6*  
*Vinya testimonial de Can Magarola*  
11 h





# Presentació de vins

La Presentació de vins és una activitat adreçada a persones majors de 18 anys que tinguin interès pel món del vi. No importa si tenen un nivell de curiosos, iniciats o professionals, tots els nivells són benvinguts. A la presentació un representant de cadascú dels vuit cellers que formen la DO Alella ens presentarà un vi. El criteri pot ser divers: 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 peculiaritats del vi en qüestió. El tastarem junts i ens descobrirem el seu caràcter davant els sentits.

La presentació estarà conduïda per la revista especialitzada en vins DO Alella *Papers de vi* i comptarà amb la col·laboració dels estudiants del Grau Superior de Màrqueting i publicitat en el sector vitivinícola.

Els vins de la 41a Festa de la Verema són:

## **Alella Vinícola**

*Marfil Escumós Moscatell Dolç 2010*

## **Alta Alella**

*AA Lanius*

## **Bouquet d'Alella**

*Garnatxa Negra 2014*

## **Can Roda**

*Sauló Blanc Criança Pansa Blanca 2010*

## **Joaquim Batlle**

*Cupatge*

## **Marqués de Alella**

*Galáctica 2012*

## **Roura**

*Roura Rosat Merlot 2014*

## **Serralada de Marina**

*Pansa Blanca Blanc Jove*

## **Inscripcions**

*Compra d'entrades fins al divendres 4 de setembre a l'Oficina de Turisme. Si queden places lliures es podran comprar entrades fins al començament de l'activitat.*

---

## **Preu**

*11 euros*

---

## **Places limitades**

---

## **Dia, lloc i hora**

*Dissabte 5*

*Can Lleonart*

*18 h*



## Alella Vinícola. *Marfil Escumós Moscatell Dolç 2010*

Rambla d'Àngel Guimerà, 62  
08328 Alella  
[www.alellavinicola.com](http://www.alellavinicola.com)  
[comercial@alellavinicola.com](mailto:comercial@alellavinicola.com)

### Elaboració

El Moscatell prové de les vinyes de muntanya ubicades a l'alellenca Vall de Rials. La fermentació es realitza en ampolla amb un mètode tradicional, i el sucre residual, que atura la primera fermentació en fred, es fa servir per a la segona fermentació en ampolla. Per tant, al llarg de la seva elaboració no s'ha addicionat sacarosa, com és habitual en aquest tipus de producte. La criança dura un mínim de 12 mesos, tot i que és un vi que ha estat pensat per aguantar llargues estades a l'ampolla abans del degorjat.

### Nota de tast

**Color.** Daurat pàl·lid amb reflexos verdosos.

**Aromes.** En nas presenta unes aromes molt intenses a herbes aromàtiques fresques (menta), a fruites blanques fresques (préssec), tropicals (litxi) i florals (flor de llimoner).

**En boca.** A la boca la bombolla es mostra cruixent, ben integrada al vi, refrescant i accentuant totes les característiques del producte. Es nota una estructura ben present i un tacte cremós originat per la criança en lies. Els sabors són frescos i agradables a les aromes percebuts al nas, de final dolç i molt llarg.

#### Tipus de vi

Blanc

#### Varietats de raïm

100% Moscatell

#### Fitxa tècnica

Grau alcohòlic: 12°

Sucre residual: 50 g/l

Acidesa (en tartàric): 6,4 g/l

PH: 3,16

Anyada: 2010



## Alta Alella. *AA Lanius*

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

### Elaboració

Vi blanc sec ecològic elaborat principalment amb la varietat autòctona Pansa Blanca i complementada amb altres varietats que augmenten la complexitat aromàtica i l'estructura del vi. Mitjançant controls diaris de maduració, la verema es realitza fent una selecció cep per cep a la vinya per tal de collir els raïms més madurs de cada varietat. La fermentació té lloc individualment per a cada varietat combinant-la en fusta i en dipòsits d'acer inoxidable, sempre a 15°. Finalitzada la criança de 6 mesos els vins són sotmesos a cupatge per posteriorment ser embotellats. Presenta una magnífica evolució en ampolla.

### Nota de tast

**Color.** Color groc palla amb reflexes daurats.  
**Aromes.** Gran complexitat aromàtica on trobem aromes de fruita madura i fonoll amb un rerefons de pell de taronja confitada i vainilla.  
**En boca.** Entrada amable, pas per boca gustós, untuós i molt elegant on destaca l'equilibri entre la fruita blanca madura i els torrats procedents del procés de criança en barrica.

#### Tipus de vi

Blanc sec ecològic

---

#### Varietats de raïm

Pansa Blanca i altres complementàries

---

#### Fitxa tècnica

Grau alcohòlic: 13°  
Anyada: 2013



## Bouquet d'Alella. Garnatxa Negra 2014

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

### Elaboració

Vi negre ecològic elaborat amb la varietat autòctona Garnatxa Negra que prové de vinyes velles i algunes d'elles plantades en vas. Es realitza una verema manual en caixes de 18 kg i una estricta selecció de raïm a la vinya. Després el raïm es desrapa i es macera llarg temps fins que la fermentació alcohòlica arribi a 24-26°. Posteriorment es premsa suaument i acaba amb una fermentació malolàctica. Cal dir que una petita part de la producció es treballa amb una maceració carbònica. Finalment, l'ampolla reposa durant 6 mesos.

### Nota de tast

**Color.** Grana d'intensitat baixa amb rivet rosaci i reflexos blavosos.

**Aromes.** Amb una intensitat mitja. Aromes fresques agradables de fruites vermelles de bosc, maduixes silvestres, gerds, prunes i amb suaus tocs cítrics de pell de taronja. Un clar exemple varietal a la zona mediterrània.

**En boca.** Viu, pas per boca lleuger amb records de la fruita, tot destacant la pell de les prunes vermelles. Final desacomplexat amb certa calidesa.

---

#### Tipus de vi

Negre ecològic

---

#### Varietats de raïm

100% Garnatxa negra

---

#### Fitxa tècnica

Grau alcohòlic: 12,5°

Producció limitada: 3.773 ampolles

Anyada: 2014

---

#### Temperatura de servei

Servir entre 14° i 16°



# Can Roda. *Sauló Blanc* *Criança Pansa* *Blanca 2010*

Mas Can Roda, s/n  
08107 Santa Maria de Martorelles  
93 579 44 48  
[www.cellercanroda.cat](http://www.cellercanroda.cat)  
[cellercanroda@gmail.com](mailto:cellercanroda@gmail.com)

## Elaboració

Verema manual en caixes de 15 kg de capacitat, premsat suau amb premsa pneumàtica i aprofitament exclusivament del most flor i les fraccions de premsat suau fins a 0,4 atm de pressió. Desfangat estàtic durant 36 hores a 12° i posterior fermentació alcohòlica en bota de roure americà i hongarès durant 20 dies. Posteriorment s'eliminen les lies gruixudes mitjançant trasbals i es comença una criança durant 6 mesos en bota de roure amb battonage de lies fines tres cops per setmana, realitzant alhora la fermentació malolàctica. Finalitzat el període de criança, el vi es cupetjat en una bota de 600 litres on s'acaba d'afinar durant 3 mesos abans del seu embotellat. Per últim, el vi es trasbalsa, es clarifica i es filtra abans de l'embotellat.

## Nota de tast

**Color.** Color groc palla pàl·lid i reflexes or nou oliós, amb llàgrima mitjana i sensació densa en copa.

**Aromes.** Complexa paleta aromàtica derivada del treball amb lies i criança, on apareixen notes fumades i torrades: vainilla, crema cremada, caramel, balsàmics (anís, fonoll), làctics i fons de fruita blanca madura (meló, poma al forn).

**En boca.** En boca presenta untuositat i sensació cremosa, de postgust llarg i envoltant, sensació àcida moderada, i final lleugerament càlid i equilibrat en alcohol.

---

**Tipus de vi**  
Blanc

---

**Varietats de raïm**  
100% Pansa Blanca

---

**Fitxa tècnica**  
Grau alcohòlic: 13°  
Acidesa Total S: 4,00 g/l  
Sucre reductors: 0,95 g/l  
PH: 3,30  
Anyada: 2010



## Joaquim Batlle. *Foranell Cupatge*

### Elaboració

A Celler Quim Batlle potenciem en el cultiu els dos aspectes que són particulars del terreny: el mar (foranell és el vent que va del mar a la muntanya) que ens dóna el caràcter salí dels vins, i el sauló blanc, que confereix una mineralització extraordinària als nostres vins. Si a aquests dos aspectes sumem una producció baixa de raïm, el resultat és un vi amb una marcada salinitat i un gra de mineralització elevat.

### Nota de tast

**Color.** Groc amb tonalitats verdes.

**Aromes.** Tonalitats molt florals (gessamí), fruita madura i compotes.

**En boca.** Untuós, salí i mineralitzat.

### Harmonia

Rostit, arrossos i fideuada.

#### Tipus de vi

Blanc

#### Varietats de raïm

Picapoll, Pansa blanca i Garnatxa blanca

#### Fitxa tècnica

Grau alcohòlic: 12,7°

Acidesa: 3,1

Sucre residual: 1gr/e

Fermentació: Controlada amb llevats autòctons

Producció: 7.000 ampolles

Anyada: 2009

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





## Marqués de Alella, Parxet. *Galactica 2012*

### Elaboració

La verema es realitza de manera manual i en caixes petites. El raïm es premsa sencer i el most resultant es macera fred amb les pells per tal d'extreure al màxim les aromes. Precisament per augmentar el potencial aromàtic del vi, es realitza una estabulació del most. La fermentació és molt lenta i es realitza a una temperatura controlada de 16°, on el 70% es fermenta en ou de formigó i el 30% en tina d'acer inoxidable. L'any 2012 va ser un any extremadament sec i calorós, cosa que ha provocat una disminució de la producció. Una altra dada sobre la seva elaboració és que aquest vi prové de dues parcel·les de vinya vella ubicades a la Roca del Vallès.

### Nota de tast

**Color.** Color groc amb reflexos verdosos.

**Aromes.** La seva aroma és intensa, franca i afrutada, reflex propi de la varietat.

**En boca.** En boca és un vi amb volum, corpulent i amb un llarg post-gust. Resulta estructurat i potent degut a la seva elaboració.

### Tipus de vi

Blanc

---

### Varietats de raïm

100% Pansa Blanca

---

### Fitxa tècnica

Grau alcohòlic: 13°

Sucres: 6,6 g/l

Acidesa total: 4,3 g/l

PH: 3,19

Producció: 3.000 ampolles

Anyada: 2012



## Roura. *Roura Rosat Merlot 2014*

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

### Elaboració

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

### Nota de tast

**Color.** Color rosa intens, de superfície brillant.

**Aromes.** Aroma d'intensitat mitjana, amb records de petites fruites vermelles.

**En boca.** Bona entrada, viu, amb bona aroma en boca i retrogust franc de persistència mitjana.

### Harmonia

Aquest vi acompanya molt bé els entrants, fumats i anxoves, arrossos i pastes, carns i peixos. Ideal com a vi d'aperitiu. Especialment indicat per a peix poc elaborat i marisc.

#### Tipus de vi

Rosat

---

#### Varietats de raïm

100% Merlot

---

#### Fitxa tècnica

Grau alcohòlic: 12,5°

ATS: 3,5 g/l

Sucre total: 2,7 g/l

Anyada: 2014

---

#### Temperatura de servei

Servir entre 8° i 10°.



# Serralada de Marina. *Pansa blanca blanc jove*

## Elaboració

Les vinyes que donen aquest vi tenen una edat compresa entre 30 i 40 anys, i estan plantades en un sol de sauló. Les finques s'ubiquen a l'altra banda del Parc de la Serralada Litoral, a la comarca del Vallès Oriental, exactament als municipis de Santa Maria de Martorelles, Martorelles i Sant Fost de Campsentelles. Es recomana servir aquest vi a una temperatura de 9 o 10°C.

## Nota de tast

**Color.** Color pàl·lid amb reflexos verdosos. Brillant.

**Aromes.** Aroma afruitat, a pinya i lleugers tocs de poma verda i plàtan, entre d'altres.

**En boca.** Matisos afruitats, suau, llarg i persistent, amb una acidesa equilibrada. Resulta agradable al paladar.

## Harmonia

Combina molt bé amb aperitius, arrossos i marisc.

### Tipus de vi

Jove afruitat

---

### Varietats de raïm

Pansa Blanca

---

### Fitxa tècnica

Grau alcohòlic: 12,5%

Fermentació: De 15 a 20 dies, a 15°C

Producció: 5.000 ampolles aprox.

Agricultura, 34  
08107 Martorelles  
935704534  
[www.serraladadelamarina.com](http://www.serraladadelamarina.com)  
[info@serraladadelamarina.com](mailto:info@serraladadelamarina.com)



35

Tapes i vi



# Tapes i vi

Vols tastar vins DO Alella acompanyats d'una tapa típica del poble? Els nostres bars t'ofereixen una copa de vi DO Alella harmonitzada amb una tapa per un preu de 4 euros. Pots triar les harmonies que més t'agradin dels 13 bars participants.

## 1. Can Flo

Anselm Clavé, 38 / T. 93 555 21 44  
12—16 h

*Fideuada + Roura Xarel·lo.*  
*Mandonguilles + Roura 3 ceps.*

## 2. Can Jordana

Rambla d'Àngel Guimerà, 60 / T. 93 180 66 78  
11—19 h

*Tàrtar de salmó amb llenties + Roura*  
*Sauvignon Blanc.*  
*Espatlla Cinco Jotas + Alta Alella Garnatxa*  
*Negra.*

## 3. Cerveseria Ferran

Santa Madrona, 4 / T. 93 555 18 50.  
10—17 h

*Crestes casolanes + Blanc o Negre de Roura.*  
*Broqueta andalusa + Blanc o Negre de Roura.*

## 4. Companyia d'Alella, Celler i Taverna

Riera Fosca, 28-30 / T. 93 540 03 41  
12—15 h

*Assortit de marisc amb patates xips i*  
*Salsalella + Roura Xarel·lo 2014.*  
*Assortit de marisc amb patates xips i*  
*Salsalella + Alta Alella Pansa Blanca 2014.*

## 5. Duran

Rambla d'Àngel Guimerà, 18 / T. 93 555 10 45  
11.30—13.30 h (a partir de les 13.30 h només  
es servirà a la barra)

*Faves a la catalana + Marqués de Alella.*  
*Tripa amb cigrons (callos) + Marqués de*  
*Alella.*

## 6. El Azahar

Germans Aymar y Puig, 8 / T. 93 555 98 25  
11—14 h

*Tripa amb cigrons (callos) + Roura Negre.*  
*Molles de pa a l'andalusa + Roura Blanc.*

## 7. El Salero de Alella

Maresme, 19 / T. 93 540 25 56  
10—23 h

*Bacallà gratinat amb allioli + Marqués*  
*de Alella.*  
*Cua de bou + Marqués de Alella.*

## 8. La DO

Mercat Municipal d'Alella / T. 629 73 98 03  
12—14 h

*Síndria caramelitzada amb rulo de cabra +*  
*Alella Vinícola Mayla.*  
*Parmentier de patata amb pop a la gallega +*  
*Alta Alella Pansa Blanca.*

## 9. La Garlopa

Plaça de l'Església, 6 / T. 93 555 58 92  
12.30—15 h

*Mini hamburguesa + Blanc o Negre de Roura.*  
*Broqueta andalusa + Blanc o Negre de Roura.*

## 10. La Magrana

Santa Madrona, 6 / T. 93 555 69 70  
10—17 h

*Fideuada o cargols amb salsa + Blanc o Negre*  
*de Roura.*  
*Calamars a la romana + Blanc o Negre de*  
*Roura.*

### 11. La Plaça d'Alella

Plaça de l'Ajuntament, 8 / T. 93 540 97 70  
11—13.30 h, 19.30—20.30 h

*Fideuada o paella de marisc + Marqués de Alella.*

*Broqueta de botifarra, secret i allioli +  
Marqués de Alella Masnoví.*

### 12. La Verema

Rosaleda, 4-6 / T. 93 172 14 34  
11—15 h

*Duet d'empanades casolanes (carn i tonyina)  
+ Marqués de Alella Negre Sepo 2013.*

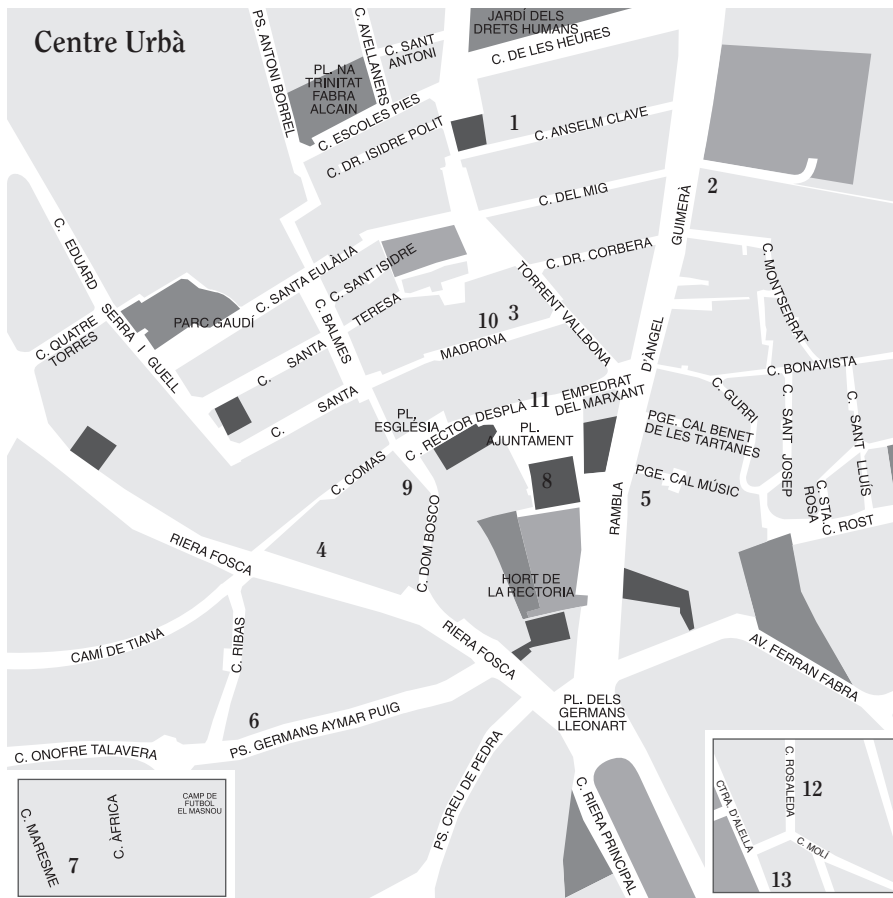
*Pinxo de mini hamburguesa amb verdura  
arrebossada + Marqués de Alella Blanc Sepo  
2013.*

### 13. Miami

Carretera d'Alella, 5 / T. 93 540 28 15  
8.30—19.30 h

*Calamars farcits banyats amb tinta sobre  
base d'arròs i pa amb tomàquet + Pansa  
Blanca Alta Alella.*

*Garró esmicolat amb mongetes sobre base  
de pa amb tomàquet, banyat amb oli verge i  
herbes aromàtiques + Xarel·lo Roura.*







39

Mostra  
gastronòmica



# Mostra gastronòmica

**4, 5 i 6 de 20 a 23 h a l'Hort de la Rectoria,  
la Porxada i la Plaça de l'Ajuntament.**

L'Hort de la Rectoria reunirà, com és tradició, la Mostra Gastronòmica amb especialitats gastronòmiques de la zona i vins de la DO Alella. A la Mostra podreu degustar els plats de la gastronomia local i els vins de la nostra Denominació d'Origen dels cellers Alella Vinícola (Alella), Alta Alella (Alella), Bouquet d'Alella (Alella), Can Roda (Martorelles), Joaquim Batlle (Tiana), Marqués de Alella (Tiana), Roura (Alella) i Serralada de Marina (Martorelles).

## **Preus**

*Tiquet de menjar: 4 euros (inclou un plat)*

*Tiquet de pastís: 2,5 euros*

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

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

*Copa de vidre de la 41a Festa de la Verema:  
1 euro*

## **Venda de tiquets**

De forma anticipada  
Oficina de Turisme: Dijous 3 de 10.30 a 14 h  
i de 16 a 17 h. Divendres 4, dissabte 5  
i diumenge 6 de 10 a 14 h.

Durant la Mostra  
Estand de l'Ajuntament de l'Hort de la  
Rectoria: 4, 5 i 6 de 20 a 23 h

# Restaurant Can Roca

## Direcció.

Jordi i Esther Sicras

## Cuina.

Esther Sicras

Can Roca, s.n. 08391 Tiana

T. 93 395 07 47

E. rcanrocacatiana@gmail.com

www.restaurantcanroca.com



Divendres, 4  
de setembre

## *Croquetes de pollastre rostit i pinyons*

**Ingredients per a 4 persones:** Mig pollastre, 6 cebes petites, 1 tomàquet, 1 cabeça d'all, 4 o 5 fulles de lloer, 1 branca de canyella, 1 gotet de brandi, 50 g de pinyons, 1 ou, pa ratllat o farina de galeta, oli d'oliva, sal i pebre blanc.

**Elaboració:** Tallem el pollastre a octaus i el salem. Hi tirem un polsim de pebre blanc mogut i el rostim. Hi posem també les cebetes, el tomàquet, els alls, el lloer i la canyella, tot regat amb el brandi. Quan s'hagi daurat d'un cantó li donem la volta. Un cop cuit, el desossem i el passem per la picadora. A continuació couem més ceba i hi incorporem després el pollastre i els pinyons, remenant tot molt bé. Després hi posem 2 o 3 cullerades de beixamel perquè la massa quedi ben melosa. Un cop la massa agafa forma, la deixem refredar a la nevera durant unes hores. I després fem les boles de les croquetes, les passem per l'ou batut, la farina de galeta i les fregim amb oli d'oliva ben calent.

## *Pa de coca torrat amb pebrot i albergínia a la brasa, olivada d'olives d'aragó i formatge brie semi fos*

**Ingredients per a 4 persones:** Pa de coca, 2 pebrots vermells, 2 albergínies, olives d'Aragó, oli d'oliva, sal i formatge Brie.

**Elaboració:** Couem els pebrots i les albergínies a la brasa amb el foc ben viu. Un cop cuits els deixem refredar perquè després els pelarem. Paral·lelament, desossem les olives d'Aragó i les passem per la picadora amb un raig d'oli d'oliva i un polsim de sal. Torrem el pa de coca i col·loquem per sobre l'escalivada. A continuació, reguem la coca amb l'olivada i disposem el formatge Brie per damunt. Per últim, gratinem la coca.

# Restaurant Mas de Sant Lleí

## Direcció.

Evarist Viana

## Cuina.

Daniel Bogunyà

Camí Casa Alta, s/n. 08410 Vilanova del Vallès

T. 93 845 88 22

E. masdesantlleí@masdesantlleí.com

www.masdesantlleí.com



Divendres, 4  
Dissabte, 5  
de setembre

## *Saltejat de fideuada wok amb verduretes socarrades, sípia i gambes*

**Ingredients per a 8 persones:** 1 kg de fideus núm. 2, 160 g de carbassó, 160 g d'albergínia, 160 g de pebrot vermell, 160 g de pebrot verd, 400 g de ceba de Figueres, 100 g de Xiitake (bolet asiàtic), 500 g de sípia, 500 g de cues de gambes pelades (unes 30 unitats), 0,08 l d'oli d'oliva, 16 g de sal, 2 g de pebre blanc, 0,016 l de salsa de soja, 0,16 l d'oli de gira-sol, 0,16 l de llet i 1 gra d'all.

**Elaboració:** Posem a bullir aigua amb una mica d'oli, salsa de soja i els fideus. Un cop estiguin al dente, els refresquem i els reservem. Tallem les verduretes a daus d'uns 2 cms i les cuinem en un wok sense oli. Quan estiguin torrades, hi afegim unes gotes d'oli i les saltegem a foc viu uns dos minuts, per a després reservar-les. A continuació tallem la sípia a daus, igual que les verduretes, els saltegem fins que quedin daurats i els reservem. Saltegem també les gambes. Però lleugerament, que no es facin massa, i les reservem. Tallem els Xiitake a juliana i els saltegem. Després, saltegem tot el conjunt i hi afegim una mica de salsa de soja, i el deixem cuinar uns dos minuts. Preparem la lactonesa amb un got i el triturador. Hi posem l'all, la llet, una quarta part de l'oli d'oliva, la salsa de soja, el pebre, i a poc a poc l'oli de gira-sol, fins que la barreja espessi i quedi homogènia. Servim el plat i al costat un bol amb la lactonesa.

## *Bacallà, tomàquets i patates, confitat amb herbes de la serralada i bruschettes d'olives*

**Ingredients per a 4 persones:** 1.120 kg de supremes de bacallà, 0,48 g de tomàquet Cherry, 640 g de patates, 0,08 g de farigola fresca, 0,08 g de romaní fresc, 0,16 g de llorer, 0,16 l d'oli d'oliva, 16 g de sal, 8 g de pebre blanc mòlt, bruschettes d'olives i 40 g de cibulet.

**Elaboració:** Retirem la pell de bacallà, el salpembrem i el posem al forn amb dos papers durant 2 hores a 110°, fins que quedi cruixent, a mode de xip. Després el confitem amb l'oli, el romaní i la farigola a 100° durant 8 minuts. El retirem i el reservem. Pelem i tallem les patates a rodanxes d'un centímetre i les confitem amb el romaní i la farigola a uns 90°, fins que quedin toves. A continuació posem en una safata de forn les patates de base, el bacallà, a sobre, la bruschetta i als costats hi posem els tomàquets. Ho escalfem a 160° durant quatre minuts. Per últim, ho servim en un plat amb una mica de cibulet i a sobre la xip de bacallà.

# Restaurant Masia Can Cabús

## Direcció.

Kai Finkener

## Cuina.

Giovanni Salazar

Sant Josep de Calassanç, 10. 08328 Alella

T. 93 540 77 73

E. info@cancabus.es

www.cancabus.es



Masia Can Cabús

Divendres, 4  
de setembre

## *Mini hamburgueses a la brasa amb ceba tendra caramel·litzada*

**Ingredients per a 2 persones:** 100 g de carn 100% vedella picada, sal, pebre oli de gira-sol, 200 g de ceba tendra, oli d'oliva verge, mantega i 4 pans d'hamburguesa mini.

**Elaboració:** Salpebrem la carn al gust. Després hi afegim una culleradeta d'oli de gira-sol i barregem durant 2 minuts. A continuació posem la barreja en un motlle o li donem forma de manera manual a les dues hamburgueses. Dediquem uns 50 g de carn per a cada hamburguesa. Les posem a la brasa i les cuinem fins que quedin al punt sucós. Per preparar la ceba caramel·litzada, la tallem en juliana i la posem en una cassola amb oli d'oliva verge, una mica de mantega, sal, pebre i una culleradeta de sucre blanc. També hi posem un rajolí d'aigua i ho couem a foc lent durant 30 minuts. A l'hora de servir, posarem dins del pa primer la carn, després la ceba i al final una cullereta de salsa i xip de patata.

## **Vi recomanat:**

Alta Alella Parvus Syrah

## *Arròs melós*

**Ingredients per a 4 persones:** Pebrot verd, all, pebrot vermell, ceba, tomàquet fregit, sal, arròs bomba, calamars, bolets, carxofes, una picada i fumet.

**Elaboració:** Posem una paella al foc i hi afegim oli i all picat. A continuació hi sumem el pebrot vermell, el pebrot verd, la ceba tallada molt petita i una mica de tomàquet fregit casolà. Remenem i hi incorporem les racions d'arròs bomba, sal i pebre al gust perquè es cuinin durant 1 minut. Després hi posem els calamars tallats, els bolets, la picada, i seguim remenant. Per últim, hi afegim el fumet i el deixem coure durant 3 minuts. També hi posem les carxofes tallades a grills perquè coguin durant 15 minuts a foc mitjà. El punt final ve en retirar la paella del foc i posar-la al forn durant 5 minuts perquè li doni la textura melosa.

## **Vi recomanat:**

Roura Merlot Rosat

# Restaurant El Nou Antigó

## Direcció.

Marta Culebras

## Cuina.

Jordi Saseta

Plaça Sant Jaume, 6. 08329 Alella

T. 93 540 04 23

E. info@elnouantigo.com

www.elnouantigo.com

el nou Antigó

Divendres, 4  
de setembre

## *Hamburguesa gorrina d'estiu amb salsa de mostassa i mel*

**Ingredients per a 4 persones:** 720 g de carn de porc de qualitat picada, 15 g de coriandre fresc, 15 g de gingebre en pols, 15 g de salsa de soja, 80 g de ceba caramel·litzada, 15 g de salsa Perrins, 60 g de mostassa Dijon, 10 cc de fons fosc, 60 g de mel de mil flors, 250 g de patates cuites Monalisa, 125 cc d'aigua de cocció de la patata, 50 g de mantega, 20 cc d'oli d'oliva verge extra, sal i pebre.

**Elaboració:** Marquem la carn picada de porc amb la salsa de soja i la salsa Perrins. Hi afegim el gingebre en pols, el coriandre fresc ben picat i la ceba caramel·litzada ben escorreguda. Després hi posem l'ou batut i acabem de treballar la barreja. Formem les hamburgueses d'uns 200 g i les reservem a la nevera. Per altra banda, preparem el cremós de patata. Triturem la patata bullida amb la seva aigua de la cocció, la mantega i l'oli d'oliva verge extra. La salpebrem al gust. Després, preparem la salsa de mostassa amb mel. Col·loquem en una paella la mel i la deixem que es redueixi i es torri una mica més. Quan estigui a punt de caramel, hi afegim el fons fosc (brou de carn concentrat) i la mostassa al gust. Finalment, couem l'hamburguesa al gust i acompanyem el plat amb un cordó de cremós de patata calent i la salsa de mostassa-mel.

## **Vi recomanat:**

Bouquet d'A Garnatxa de Bouquet d'Alella

## *Crema d'espàrrecs amb encenalls de pernil ibèric*

**Ingredients per a 4 persones:** 400 g d'espàrrecs blancs *Cojonudos*, 200 cc d'aigua de cocció, 50 g de maionesa, sal, pebre, 120 g de pernil ibèric tallat ben fi i oli d'oliva verge extra.

**Elaboració:** Triturem els espàrrecs amb la maionesa i l'aigua de cocció, afegint-la a poc a poc per aconseguir la densitat que vulguem. Després colem la crema i l'amanim al gust amb sal i pebre. La reservem a la nevera. Quan estigui la crema ben freda, la servirem i afegirem els encenalls de pernil amb una mica d'oli d'oliva verge extra. Podem acompanyar el plat amb una mica de pa amb tomàquet. O bé podem reservar les puntes dels espàrrecs tallats i decorar la crema.

## **Vi recomanat:**

Alta Alella Pansa Blanca

# Restaurant Orfila Gastrobar

## Direcció.

Jorge Joya i Francisca Pérez

## Cuina.

Francisca Pérez i Marcelo Rodriguez

Francesc Macià, 2. 08320 El Masnou

T. 93 555 01 88

E. orfilagastronomic@gmail.com

www.restauranteorfila.es



Divendres, 4  
Diumenge, 6  
de setembre

## *Patates braves “Orfila”*

**Ingredients per a 4 persones:** 1/2 kg de patata platillo, 2 cabeces d'all, 1 ceba tendra, oli d'oliva suau, 2 branques de cayena, sal i pebre.

**Elaboració:** Confitem els alls i la ceba en oli d'oliva durant dues hores a 65°. Reservem l'oli i confitem també les patates fins que estiguin ben toves (dependrà del seu tamany). Després elaborem un oli picant amb la Cayena i la meitat d'oli sobrant de confitar. Amb l'altra meitat preparem un allioli amb els alls, la ceba i una mica de sal i pebre. A continuació fregim a foc fort les patates, tallades per la meitat. I a sobre de cada una disposem una mica de crema d'all amb un xic d'oli picant. Podem decorar amb julivert per sobre.

### **Vi recomanat:**

Parvus Chardonnay 2014 Alta Alella

## *Hamburguesa thay de wagyú i porc ibèric, verduretes i bolets*

**Ingredients per a 4 persones:** 300 g de carn de vedella Wagyu, 100 g de secret ibèric de porc, 20 cc de crema de coco, 10 g gíngebre ratllat, una mica de coriandre, 1 llima, sal, curri, verduretes al gust i shitakes.

**Elaboració:** Piquem sense excés les carns i les barregem amb el gíngebre, el coriandre picat, la sal i el curri. Després elaborem una maionesa amb la llet de coco, el suc de llima i el coriandre. A continuació tallem en juliana les verdures que més ens agradin, amb els bolets i ho saltegem tot fins que quedin cruixents. Per últim, marquem la carn a la planxa i muntem les hamburgueses en aquest ordre: panet de sèsam, la carn, la salsa de coco i les verduretes.

### **Vi recomanat:**

Bouquet d'A Blanc 2013 Bouquet d'Alella

# Restaurant Palmira

## Direcció.

José Gabriel González

## Cuina.

José Gabriel González

L'Escala, 2-4. 08916 Badalona

T. 93 395 12 62

E. info@restaurantpalmira.com

www.restaurantpalmira.com



Divendres, 4  
de setembre

## *Melós de vedella en el seu suc de cocció*

**Ingredients per a 4 persones:** 1 bossa de cocció al buit, 2 galtes de vedella del país (1 kg aprox.), 2 pastanagues, 2 cebes de Figueres, 2 porros, 1 cabeça d'allis, 2 canonets de canyella, 1 l de vi ranci, 1 l de caldo de vedella, oli d'oliva, sal i pebre.

**Elaboració:** Salpebrem les galtes en un cassó i les daurem bé per tots dos costats. Després, al mateix cassó, ofeguem les verdures i la canyella. Quan estiguin a punt, hi incorporem el vi i ho deixem reduir fins que s'evapori. A continuació hi afegim el caldo i ho deixem reduir fins a una quarta part. Tot seguit envasem les galtes amb les verdures i el caldo a les bosses de cocció al buit, i posem el conjunt al forn durant 12 hores a 67°. Un cop cuinades, escorrem la salsa que queda a les bosses i la posem al punt de gust i textura. I a punt per menjar!

**Vi recomanat:**  
Roura Tres Ceps

## *Canelons de trufa*

**Ingredients per a 4 persones:** Per a la massa cal fer una massa de creps però substituint 50 g de llet per 50 de suc de trufa. Per al farcit, 500 g de llaminera, 200 g de ceba mirada, 200 g de papada ibèrica, 500 g de llet, 100 g de pa sec, 50 g d'allis, 100 g de trufa melanosporum ratllada, 50 g de farina i 2 branques de canyella.

**Elaboració:** Ofeguem les carns amb una mica d'oli i quan agafin color, hi incorporem la ceba, l'all, la farina, la llet, el pa i canyella. Ho deixem reduir al foc 15 minuts fins que espesseixi. Hi afegim la trufa, ho deixem coure una hora i ho triturem tot junt. Per a la salsa barregem 100 g de trufa ratllada un litre de demi-glacé. Farcim els creps i els servim.

**Vi recomanat:**  
Roura Coupage Negre



# Restaurant l'avi Mingo

## Direcció.

Jaume Parodi Barriga

## Cuina.

Paquita del Olmo Rey

Lola Anglada, 28. 08391 Tiana

T. 93 395 22 06

E. giacopa@hotmail.es

www.avimingo.com



Dissabte, 5  
de setembre

## *Bunyols de bacallà casolans*

**Ingredients per a 4 persones:** 2 ous, ½ d'aigua, farina, 200 g de bacallà esqueixat, all i julivert picat, oli d'oliva i sal.

**Elaboració:** En un bol batem els dos ous amb sal al gust. Seguidament hi afegim el mig litre d'aigua i la farina. Comencem a treballar la massa fins que quedi homogènia. Després hi incorporem el bacallà esqueixat, l'all i el julivert. Preparem la fregidora i escalfem l'oli d'oliva fins a 180°. A continuació fem boles de massa amb l'ajut d'una cullera i tirem els bunyols a la fregidora fins que quedin ben rossos. Finalment escorrem bé els bunyols i els servim. Bon profit!

### **Vi recomanat:**

Marqués de Alella Pansa Blanca 2013

## *Sarsuela de calamar de potera i musclos del Maresme*

**Ingredients per a 4 persones:** 3 cebes de Figueres, ½ kg de calamar de potera tallat a rodanxes, 1 kg de musclos, picada, vi blanc DO Alella, brou de peix, oli d'oliva, sal i pebre.

**Elaboració:** En una cassola sofregim la ceba de Figueres ratllada amb oli d'oliva ben calent. Quan la ceba estigui daurada hi posem un generós raig de vi blanc DO Alella. Un cop s'hagi evaporat el vi hi incorporem la picada. A continuació hi sumem els calamars i esperem fins que agafin color. Després hi avoquem el brou i el deixem bullir uns 30 minuts. Tot seguit hi tirem els musclos, prèviament nets, i deixem el conjunt a foc viu uns 10 minuts més. Corregim de sal i pebre i... que vagi de gust!

### **Vi recomanat:**

Alta Alella Parvus Rosé 2014

# Restaurant La Magrana

## Direcció.

Josep Maria Rovira

## Cuina.

Manoli Valero

Santa Madrona, 6. 08328 Alella

T. 93 555 69 70



## *Calamars a la romana*

**Ingredients per a 4 persones:** 4 calamars mitjans, farina 1 ou, sal i sífó.

**Elaboració:** Netegem els calamars i els tallem en rodelles. Després els escorrem. En un bol posem l'ou, el sífó, la farina i un polset de sal. Ho barregem fins que quedi espès, és a dir, fins que quan enfonsem el dit a la pasta no s'enganxi. Hi afegim els calamars i paral·lelament preparem una paella amb bastant oli. Fregim els calamars amb oli ben calent i en poca quantitat. Els calamars han d'estar-hi poca estona, just el temps que pugin i surin, sinó quedarien massa fets. Un cop fregits, els servim acompanyats de llimona o qualsevol altre producte al gust.

## *Arròs de llamàntol*

**Ingredients per a 4 persones:** 400 g d'arròs bomba, 150 g de calamars, 3 llamàntols, 1 cullereta de pebre vermell dolç, 1 tomàquet triturat, 1 got d'oli d'oliva verge extra, 4 grans d'all, el doble de brou de peix que d'arròs, julivert i sal.

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

Dissabte, 5  
de setembre

# Restaurant La Masia de la Xesca

## **Direcció.**

Jorge Joya i Francisca Pérez

## **Cuina.**

Francisca Pérez i Marcelo Rodriguez

Sagunt, 112. 08912 Badalona

T. 93 383 65 56 / 93 387 33 24

E. lamasiadelaxesca@gmail.com

www.lamasiadelaxesca.com



RESTAURANT

**La Masia de la Xesca**

Sagunt, 112 - 08912 BADALONA

Dissabte, 5  
de setembre

## *Timbal d'escalivada, cap i pota i mongetes*

**Ingredients per a 4 persones:** 2 pebrots vermells, 2 albergínies, un tros de cap i pota de vedella cuïta, 150 g de mongeta seca o 400 g de mongeta ja cuïta, sal, oli i pebre.

**Elaboració:** La nit abans posem les mongetes a remullar. A l'endemà, quan anem a comprar la carn al mercat, demanem que ens tallin ben primets el cap i la pota, com per fer un carpaccio. Preparem la recepta i comencem per bullir les mongetes amb un all, una fulla de lloret i sal. A continuació escalivem les albergínies i els pebrots: els netegem, els tallem a tires i els amanim amb l'oli d'oliva verge i una mica de sal i pebre. Després muntem el plat. Col·loquem en quatre motllos rodons de plàstic, primer, el carpaccio de cap i pota, en segon lloc l'escalivada i damunt de tot les mongetes cuites. Posem el timbal 30 segons al microones perquè es fongui una mica la carn. I per últim, emplatem: traiem el motllo i amanim el timbal al gust amb una mica de salsa romesco o vinagreta.

## **Vi recomanat:**

Roura Coupage Negre 2008

## *Rodó de vedella amb reducció de vi dolç d'Alella i bolets*

**Ingredients per a 4 persones:** 1 rodó de vedella de 1 kg aproximadament, 2 o 3 cebes mitjanes, bolets variats, 2 alls, romaní fresc, sal, pebre, oli d'oliva verge, brou de vedella, farina de blat de moro per espessir la salsa.

**Elaboració:** Salpebrem el tall rodó i el rostim al forn a baixa temperatura, amb una branca de romaní fresc. Quan el tall rodó estigui a mitja cocció, hi afegim el vi dolç d'Alella. Paral·lelament sofregim amb una mica d'oli la ceba i els alls, tot ben picadet. Un cop la ceba estigui rosseta, hi posem el variat de bolets, els saltem i, després, els remullem amb el brou de vedella. A continuació traiem el rodó del forn. Retirem el suc del rodó i l'afegim a la cassola dels bolets. Diluïm la farina de blat de moro en un gotet d'aigua i després l'incorporem a la cassola per espessir la salsa una mica. Finalment, tallem el rodó i el posem a la cassola perquè tot el conjunt faci xup-xup.

## **Vi recomanat:**

Alta Alella Orbus 2011

# Restaurant La Taverneta de Barcelona

## Direcció.

Eva Asensio Ruiz

## Cuina.

Araceli Gumbau i Marta Rodríguez

Francesc Pujols, 3. 08002 Barcelona

T. 93 302 55 29

E. [lataverneta@taverneta.es](mailto:lataverneta@taverneta.es)

[www.taverneta.es](http://www.taverneta.es)



Dissabte, 5  
de setembre

## *Calamars encebats*

**Ingredients per a 6 persones:** 3 o 4 galetes Maria, 3 dents d'all picats, 500 g de ceba tallada al gust, 1 ramell de julivert (només les fulles), 70 g d'oli d'oliva verge extra, 1 kg de calamars tallats a trossos al gust, 1 pessic de pebre, ½ cullerada de sal, 1 raig de vi blanc, 2 fulles de llorer i un grapat d'ametlles per la picada.

**Elaboració:** Preparem una picada amb la galeta, l'ametlla, l'all i el julivert, i la reservem. En una cassola posem l'oli d'oliva amb la ceba tallada i l'all, i sofregim el conjunt. Quan estigui cuinat hi afegim el raig de vi blanc i esperem a que bulli. Una vegada ho tenim llest, hi posem els calamars, tallats o sencers depenent de la mida o del gust del consumidor, i esperem a que faci xup-xup. Un cop el calamar estigui cuinat, hi introduïm la picada a la cassola i esperem a que redueixi la salsa fins a la textura que més ens agradi. Acompanyem el plat amb una bona ració de pa per sucar.

## *Bacallà a la catalana*

**Ingredients per a 4 persones:** 800 g de bacallà dessalat, 4 tomàquets trinxats, 2 carxofes, 2 cebes trinxades, 2 ous durs, ½ kg de patates, 1 fulla de llorer, ¼ de kg de pèsols, farina, oli i aigua.

**Elaboració:** Tallem el bacallà a la mida desitjada, l'enfarinem i el fregim en una paella amb oli. Després el reservem. A continuació fregim les carxofes i també les reservem. Després preparem un sofregit amb la ceba i el llorer a la mateixa paella. Podem afegir-hi un raig de vi blanc i fer una reducció. Quan el sofregit estigui llest, hi posem aigua i esperem a que arranqui a bullir per a introduir-hi les patates, tallades al gust, i els pèsols. A mitja cocció de les patates aproximadament, posem a la paella les carxofes i el bacallà i que es cuini el conjunt. Abans de servir, hi col·loquem els ous durs per sobre de la paella.

# Restaurant El Pati La Morera

## Direcció i cuina.

Luca Marongiu i Paulo Longhin

Itàlia, 83. 08320 El Masnou

T. 93 180 53 28

E. patilamorera@gmail.com

www.patilamorera.com



**PATI LA MORERA**  
RESTAURANT

Dissabte, 5  
de setembre

## *Torrada amb peix marinat, cogombre i herbes aromàtiques*

**Ingredients per a 4 persones:** Filets de peix, herbes aromàtiques, vermut blanc, sal, llimona, vinagre d'arròs, cogombre, pa de pagès en torrades, all i crèixens

**Elaboració:** Marinem els filets de peix, prèviament nets de pel i espines. Preparem una barreja de sal i sucre (60% i 40%), i hi afegim les herbes aromàtiques i una mica de vermut blanc. Cobrim els filets amb aquesta barreja i els deixem marinar durant unes 3 hores (el temps és proporcional al tamany del filet de peix). Després passem els filets per aigua per a retirar l'excés de producte i tallem els filets en daus. Tallem el cogombre en daus igual que el peix i el posem al buit durant uns 15 minuts amb una mica de sal, sucre i vinagre d'arròs. A continuació escorrem el cogombre, el barregem amb el peix i amanim el conjunt amb les herbes aromàtiques, sal i llimona. A l'hora de servir el plat, col·loquem sobre la torrada una mica d'all, crèixens i després la barreja del peix i el cogombre.

## *Nyoquis amb tomàquet rostit, caviar d'albergínies i ricotta salada*

**Ingredients per a 4 persones:** Nyoquis, tomàquets, parmesà, sucre, sal, oli, 1 ou, ceba tendra, albergínies i ricotta salada.

**Elaboració:** En una safata col·loquem el tomàquet tallat i el parmesà amb una mica de sucre, sal, oli i ceba tendra tallada en julianes. Ho barregem tot i ho cuinem a 160° durant 1,5 hores. Després treballem les albergínies. Abans de tot les cremem una mica sobre el foc per tal de donar-li una nota fumada. I acabem la seva cocció al forn, també a 160°. Un cop fornejades, els hi traiem la pell i les trossegem molt primes. Ara preparem els nyoquis en una olla amb aigua bullint. Finalment, saltegem els nyoquis cuinats amb la salsa de tomàquet rostit i coronem el plat amb una cullerada de caviar d'albergínies i ricotta salada.

# Sant Jaume

## **Direcció.**

Joan Comas

## **Cuina.**

Concepció Montasell

Sant Jaume, 13. 08310 Argentona

T. 93 797 00 01

E. santjaume.restaurant@gmail.com

## *Bar-Restaurant*



*Sant jaume*  
*Argentona*

Dissabte, 5  
de setembre

## *Cargols de l'àvia*

**Ingredients per a 4 persones:** Cargols bullits amb ceba, alls, aigua, porro, llar de porc, pebre, farigola, romaní, orenga i tomàquet. Per a la salsa: carn de porc trinxada, ceba, tomàquet, oli d'oliva, llar de porc, Brandy, picada d'ametlles i avellanes, nyora, pa torrat, midó de blat, sal, pebre vermell i pebre negre.

**Elaboració:** Prèviament netegem molt bé els cargols i els posem a coure en una cassola amb aigua. Quan comenci a bullir l'aigua retirem la cassola del foc, l'escorrem, posem aigua neta i tornem a esperar a bullir. Repetim l'operació les vegades necessàries fins que l'aigua surti neta del tot i reservarem l'últim caldo dels cargols. Després, preparem una cassola amb la ceba tallada ben prima, el tomàquet, la llar de porc i la carn de porc, que és important que sigui carn molt magra. Hi afegim al conjunt oli d'oliva i Brandy i ho posem a cuinar juntament amb els cargols. Hi incorporem la picada d'ametlla i avellanes, la nyora i el pa torrat. Completem el conjunt amb un polset de sal, pebre negre i pebre vermell. Per últim, hi posem el caldo dels cargols i deixem el foc lent fins que faci xup-xup.

## **Vi recomanat:**

Roura Rosat Merlot

## *Fideuada*

**Ingredients per a 4 persones:** Calamars, oli de gira-sol, musclos, aigua, gambes, ceba de Figueres, alls, tomàquet matisat, julivert, allioli, fideus núm. 2 amb gluten, fumet de marisc, cap de rap, llar de porc, pebre vermell i sal.

**Elaboració:** Rostim els fideus amb una mica d'oli i tres grans d'all i després els reservem. A continuació sofregim en una paella amb oli d'oliva els calamars i el cap de rap, tallat a daus. Seguidament hi afegim els fideus ja rostits. Barregem bé els ingredients i hi incorporem el fumet de peix. Deixem que el fumet es cogui durant una estona. Per últim, hi afegim les gambes i els musclos perquè es cuini en els últims minuts. Un cop acabats, servim la fideuada amb allioli, si es vol.

## **Vi recomanat:**

Marqués de Alella

# Restaurant Celler Marfil

## **Direcció.**

Samuel García Muntané

## **Cuina.**

Farid Ouada

Rambla d'Àngel Guimerà, 62. 08328 Alella

T. 93 540 46 61

E. comercial@alellavinicola.com

www.alellavinicola.com

celler  
**Marfil**  
alella

Diumenge, 6  
de setembre

## *Salmorejo amb cruixent ibèric*

**Ingredients per a 4 persones:** 1 kg de tomàquets madurs, 200 g de pa dur, 100 ml d'oli d'oliva verge extra, 100 g de pernil ibèric o llom ibèric, 1 all, sal i pebre.

**Elaboració:** L'elaboració del salmorejo és fàcil i ràpida. Pelem els tomàquets i l'all i els posem a trossos en un recipient. Esmicolem el pa i l'afegim al recipient. A continuació posem l'oli, la sal i el pebre al gust. Batem el conjunt fins deixar una textura ben prima i lleugera. Deixem la barreja refredar a la nevera unes hores. Per últim, a l'hora de servir, l'acompanyem amb la guarnició de cruixent d'ibèric.

## **Vi recomanat:**

Marfil Blanc Sec 2014

## *Hamburguesa del Celler*

**Ingredients per a 4 persones:** 800g de carn de vedella, 200 g de carn de porc, 200 g de barreja d'enciams i brots tendres, 4 cebes, 4 panets, sal, oli i pebre al gust.

**Elaboració:** Col·loquem els dos tipus de carn en un bol, els barregem i els salpebrem. A continuació piquem la carn amb una picadora fins que la textura quedi homogènia. Donem forma a les hamburgueses (ens podem ajudar d'un motlle o bé fem les boles manualment) i després les aixafem amb cura. Cuinem les hamburgueses a la brasa o a la planxa fins al punt desitjat. Després tallem la ceba a juliana i la couem a foc ben lent. La remenem fins que quedi ben cuïta i tendra. Un cop cuïnada, obrim els panets, hi posem l'enciam i els brots tendres, l'hamburguesa i la ceba confitada per sobre.

## **Vi recomanat:**

Marfil Negre Criança 2012

# Restaurant El Cafè de l'Academia

## **Direcció.**

Sergio Cegarra Ruyra

## **Cuina.**

Gemma Vila Aragall

Doctor Martí Soler, 13. 08339 Vilassar de Dalt

T. 93 753 82 09

E. [elcafedelacademia@gmail.com](mailto:elcafedelacademia@gmail.com)

[www.elcafedelacademia.com](http://www.elcafedelacademia.com)



RESTAURANT

Diumenge, 6  
de setembre

## *Croquetes variades*

**Ingredients per a 4 persones:** 200 g de mantega, 200 g de farina de blat, 800 g de llet, ou batut, farina de galeta, oli i sal.  
Ingredients principals: 800 g de pollastre rostit o formatge gorgonzola o botifarra de sang i ceba o pernil o confit d'ànec amb vichyssoise o sobrassada amb camembert o bolets.

**Elaboració:** Desfem la mantega al foc, hi afegim la farina i ho deixem que es cogui. Després hi sumem l'ingredient principal que més ens agradi. També hi incorporem la llet i deixem la barreja al foc, remenant fins que la massa es desenganxi de la cassola. A continuació hi posem sal, tastem i, si cal, rectificuem. Posteriorment deixem refredar la barreja per poder donar forma a les croquetes. Les passem per l'ou batut i la farina de galeta. Finalment les fregim a 180°. Abans de servir, les deixem escórrer damunt d'un paper absorbent.

## **Vi recomanat:**

Lànius Alta Alella indicat per a les croquetes de gorgonzola o de bolets. Syrah Bouquet d'Alella per a les croquetes de pollastre, de confit, de botifarra de sang, de pernil o de sobrassada.



# Restaurant La Cuina Dels Capitans

## Direcció.

Guillem Luri

## Cuina.

Joan Quer

Port Esportiu del Masnou, local 70.  
08320 El Masnou

T. 93 555 81 18

E. [info@lacuinadelscapitans.com](mailto:info@lacuinadelscapitans.com)

[www.lacuinadelscapitans.com](http://www.lacuinadelscapitans.com)



Diumenge, 6  
de setembre

## *Mar i muntanya de pollastre de pagès al curri vermell*

**Ingredients per a 4 persones:** 1 pollastre de pagès, 100 g de cues netes de llagostins, 100 g de cansalada ibèrica de porc a daus, sal, pebre i fil de cosir carn. Per a la salsa de curri: 100 g d'espines de peix de roca, 1 ceba, 1 pastanaga pelada, ¼ de porro, 10 g de miso, 30 g de pasta de curri vermell, 2 làmines de gingebre, 10 làmines de citranel·la, 1 bitxo Thai, 10 g de mirin, 5 g de salsa de peix Thai i 1 llauna de llet de coco. Per al puré de carbassa: 1 carbassa, 100 g de mantega, 1 branca de canyella. Herbes fresques: ruca, alfàbrega, bitxo Thai, gingebre i coriandre.

**Elaboració:** Desossem el pollastre de pagès, el farcim amb llagostins i cansalada. El rostim i el rostim al forn a 180° durant 35 minuts. Després el reservem a la nevera i posteriorment el tallem en racions de 180 g. Preparem la salsa de curri i escalfem oli en una olla per després afegir-hi el gingebre, la citranel·la, ½ bitxo Thai, i ho sofregim tot 5 minuts. Hi incorporem el miso, el curri vermell, la salsa de peix Thai, el mirin i ho couem 10 minuts a foc lent. Després hi posem la llet de coco i ho cuinem 10 minuts més. Posteriorment ho triturarem, colem i rectificarem de sal. A continuació rostim la carbassa partida per la meitat amb la mantega i la canyella. Un cop feta, la pelem, la triturarem i l'ajustem de sal.

Per emplatar, marquem les racions de pollastre en una paella a foc viu, i les col·loquem sobre una llàgrima de puré. Napem amb la salsa de curri i decorem amb les herbes fresques.

## **Vi recomanat:**

Cava Rosat Parxet

## *Coca de recapte de cervesa negra amb sardina marinada*

**Ingredients per a 4 persones:** Per la coca: 1 kg de farina, 500 g de llar de porc, 200 de cervesa negra i sal. Per l'escalivada: 2 pebrots vermells, 2 albergínies, 10 tomàquets pera i 1 carbassó. Per al marinat de les sardines: sarnides, sal, sucre, gingebre, vinagre de Xerès, citranel·la i 2 grans d'all.

**Elaboració:** Amassem els ingredients de la coca i els deixem reposar durant 10 minuts. Després estirem la massa en una safata de forn. Posem l'escalivada per sobre, però tenim present que els tomàquets van pelats, sense cor i tallats a quarts, i que el carbassó va en làmines. Ho couem tot al forn durant 20 minuts a 190°. A continuació netegem i filetegem les sardines. Maridem els filets durant 20 minuts i els escorrem. Un cop surti la coca del forn, col·loquem les sardines a sobre i couem tot el conjunt durant 2 minuts més.

## **Vi recomanat:**

Blanc de Bouquet d'Allella

# Restaurant La Cuina Del Guinardó

## **Direcció.**

M<sup>a</sup> Teresa Santafé

## **Cuina.**

Santi Velasco

Varsòvia, 148. 08041 Barcelona

T. 93 436 09 19

E. info@lacuinadelguinardo.com

www.lacuinadelguinardo.com



Diumenge, 6  
de setembre

## *Pebrots del piquillo farcits de bonítol de costa i vinagreta de cebetes i piperrak*

**Ingredients per a 4 persones:** Pebrots del Piquillo DO Navarra en llauna, bonítol en conserva de qualitat en oli d'oliva (2 llaunes de 120 g), 1 ceba de Figueres grossa triturada i 2 cullerots de tomàquets de llauna o natural triturat. Per a la vinagreta, ceba tendra, bitxo basc verd Piperrak, oli d'oliva extra verge i vinagre de Mòdena.

**Elaboració:** Sofregim la ceba triturada i un cop ben daurada, hi afegim el tomàquet i després el bonítol. Deixem refredar la barreja. A continuació omplim els pebrots i els emplatem, al mateix temps que preparem la vinagreta de la següent manera: tallem la ceba tendra a trossets petits, els bitxos a trossets i ho barregem tot amb oli d'oliva i el vinagre de Mòdena. Un cop preparada la vinagreta, la posem per sobre dels pebrots.

### **Vi recomanat:**

Pansa Blanca 2013 de Marqués de Alella

## *Tripa i cap de vedella amb cigrons (callos)*

**Ingredients per a 4 persones:** ½ kg de tripa de vedella, ½ kg de cap de vedella, 300 g de cigrons, 2 cebes grosses, 10 g d'all's pelats, bitxo al gust, 3 fulles de lloret, 2 pebrots verds, ½ kg de salsa de tomàquet madur, 3 llesques de pa fregit, 12 ametlles torrades, 50 g de xoriç, 1 cullera de pebre vermell i ¼ l de brou de carn.

**Elaboració:** En primer lloc rentem bé la carn i la reservem. A continuació preparem un sofregit amb els alls, la ceba i el bitxo. Quan estiguin daurats, els retirem del foc. Paral·lelament triturem el pa fregit i les ametlles torrades. Després sofregim els pebrots verds amb el lloret i el tomàquet. Quan estiguin daurats, hi afegim el pebre vermell i el xoriç. Col·loquem tots els ingredients en una cassola, també la carn i el brou. Deixem el conjunt al foc fins que faci xup-xup durant 20 minuts.

### **Vi recomanat:**

Ivori Criança 2009 d'Alella Vinícola

# Restaurant Els Garrofers

## Direcció.

Adriana Figa

## Cuina.

Gonzalo Rivière

Passeig Antoni Borrell, 13. 08328 Alella

T. 93 540 17 94

E. elsgarrofersalella@gmail.com

www.garrofersrestaurant.com



Diumenge, 6  
de setembre

## *Sopa de tomàquets ecològics amb brandada de bacallà, olives i ceba tendra*

**Ingredients per a 4 persones:** 3 kg de tomàquets ecològics ben madurs, 2 cebes tendres ecològiques, 250 g de morro de bacallà dessalat, 2 patates ecològiques, 4 cullerades soperes d'olivada negra, 4 grans d'all, 120 ml de crema de llet (35%), oli d'oliva verge extra, vinagre agredolç de Merlot, lloer, farigola, sal i pebre.

**Elaboració:** Triturem els tomàquets amb una mica de sal i pebre. Els passem per un colador xinès i hi afegim un bon raig d'oli juntament amb el vinagre. Afinem de sal i pebre, i els reservem a la nevera. Per a la brandada, posem en un cassó uns 150 ml d'oli, els 4 grans d'alls aixafats, una fulla de lloer i una branqueta de farigola. Escalfem lleugerament l'oli i el deixem infusionar. Passats uns minuts, hi incorporem el bacallà a talls i el coem a foc molt suau. Quan estigui al punt afegim al cassó les patates bullides i aixafem suaument el conjunt fins que lligui en pil-pil. Després ho passem al robot de cuina, (sense l'all, el lloer ni la farigola) i ho triturem juntament amb la crema de llet fins a obtenir una textura cremosa. Ho reservem a la nevera fins que quedi ben fred. Per a la vinagreta, barregem l'olivada amb un bon raig d'oli verge i

un rajolí de vinagre, i reservem el resultat. Per servir, posem en un got transparent la brandada de fons, la sopa i rematem amb talls prims de ceba tendra i un raig de vinagreta.

## *Rodó de xai rostit amb compota de ceba i patates rústiques*

**Ingredients per a 4 persones:** 2 colls de xai, 1kg de ceba ecològica, 4 patates ecològiques, 2 grans d'alls, 2 branques de farigola, 250 ml de brou de carn, 1 got de vi negre, un raig de brandi, oli d'oliva verge extra, sal i pebre.

**Elaboració:** Fornegem els colls a 130° amb brou, tres grans d'alls, una branca de farigola, el vi i el brandi fins que la carn se separi de l'os. Després separem la carn de l'os i preparem uns rul·los amb paper film i els deixarem 3 hores a la nevera. Reduïm el suc de la safata, un cop colat, i el reservem. Per a la compota, tallem les cebes a julianes i les cuinem amb oli, sal i pebre molt a poc a poc durant unes dues hores. Després la triturem, i reservem. A continuació, rentem les patates, les emboliquem amb paper d'alumini i les coem al forn a 160°. Després les trenquem i les enrossim en una paella amb oli, un gra d'all, una branca de farigola, sal i pebre. Per últim, enrossim els rul·los tallats en quatre porcions a foc fort. I els posem en el plat a sobre de la compota de ceba calenta i les patates. Rematem el plat amb un cordonet de salsa.

# Restaurant La Santa

## Direcció.

Emilia y Eloi

## Cuina.

David Sabater

Port Esportiu del Masnou, local 74-75.

08320 El Masnou

T. 93 555 77 03

E. [info@lasantarestaurant.com](mailto:info@lasantarestaurant.com)

[www.lasantarestaurant.com](http://www.lasantarestaurant.com)



Diumenge, 6  
de setembre

## *Risotto de ceps amb parmeseano i oli de trufa blanca*

**Ingredients per a 6 persones:** 400 g d'arròs Carneroli, 1 ceba de Figueres, 30 g de ceps secs o 300 g de bolets frescos, 1,5 l aprox. de brou de verdures o d'au o l'aigua d'hidratar els ceps, 50 g de mantega, 1 copa de vi blanc, 100 de parmeseano Reggiano ratllat, oli, sal i pebre.

**Elaboració:** Tallem els bolets a daus petits. Si són deshidratats, caldrà hidratar-los abans. Tallem la ceba a daus i la confitem a foc lent amb una mica d'oli durant uns 30 o 45 minuts, fins que la ceba es quedi transparent. Hi afegim els ceps i pugem el foc per a saltejar-los uns cinc minuts. Hi sumem l'arròs i el remenem fins que quedi transparent. Hi incorporem la copa de vi i tornem a remenar. Quan el vi s'hagi reduït, ho salem i hi posem el brou a poc a poc. Hi afegim brou quan calgui per permetre que l'arròs s'acabi de cuinar. I corregim sal i pebre sempre que sigui necessari. Finalment, quan l'arròs ja gairebé arribi al seu punt, hi posem mantega i el formatge ratllat. Ho barregem bé, apaguem el foc i ho deixem reposar uns minuts.

## *Steak tartar*

**Ingredients per a 4 persones:** 1 filet de vedella (200g), 1 rovell d'ou cru, mostassa francesa, oli d'oliva, sal, suc de llimona, pebre negra, salsa Perrins, unes gotes de Tabasco, ceba picada (1 o 2 cullerades), julivert picat, cogombrets picats i tàperes picades. Opcional: anxoves picades, ketchup, unes gotes de brandi, xerès o whisky.

**Elaboració:** En un bol sobre un altre amb gel picat preparem la salsa amb el rovell, una mica de mostassa, oli, vinagre, sal, pebre, salsa Perrins i el Tabasco. La remenem i corregim fins que quedi al nostre gust. Per altra banda, piquem la carn. Hi afegim la salsa i ho barregem molt bé. A continuació piquem l'ou, la ceba, els cogombrets (1 cullerada), les tàperes (1/2 cullerada) i ho barregem tot. Servim el plat ben fred.

# Pastissos i cafè

A la Mostra Gastronòmica podreu degustar tot tipus de pastissos: de fruita, de xocolata, de pasta de full, etc... que es poden adquirir amb el tiquet de pastisseria a l'estand de l'Ajuntament. El cafè és gratuït, per gentilesa de Rentat Alella, i no requereix compra de tiquet. Podreu gaudir d'aquests productes en horari de 20 a 23 h.

## Divendres i dissabte

Forn de pa i pastisseria David Pastisser  
Navarra, 100. 08320 El Masnou  
**T.** 93 555 34 75  
**E.** [pastisseria@davidpastisser.com](mailto:pastisseria@davidpastisser.com)  
[www.davidpastisser.com](http://www.davidpastisser.com)

## Diumenge

Restaurant Pati La Morera  
Itàlia, 83. 08320 El Masnou  
**T.** 93 180 53 28  
**E.** [patilamorera@gmail.com](mailto:patilamorera@gmail.com)  
[www.patilamorera.com](http://www.patilamorera.com)

## Divendres, dissabte i diumenge

Rovira Cafès  
Sant Sebastià, 13. 08480 L'Ametlla del Vallès  
**T.** 607 71 95 95  
**E.** [jordi@roviracafes.com](mailto:jordi@roviracafes.com)

### **Venda de tiquets**

Estand de l'Ajuntament

---

### **Horari**

20 a 23 h

---

### **Cafè gratuït**







AJUNTAMENT D'ALELLA



[www.alella.cat](http://www.alella.cat)