

**42a Festa de la Verema  
d'Allella (*i descobrir  
nous sabors*) 9, 10 i 11  
de setembre de 2016.**

## Ajuntament d'Alella, 2016

Edició i coordinació  
Ajuntament d'Alella

Disseny gràfic  
Bisgràfic

Publicitat  
Núria Cornudella

Disseny publicitat  
A2Disseny

Producció  
RRB

DL B 16188-2016





## Salutació de l'Alcalde *(o Andreu Francisco i Roger)*

1

Veïnes i veïns d'Alella, ja hi tornem a ser!  
Després d'unes setmanes de calma a Alella arriba la Festa de la Verema. Fa 42 anys que el nostre poble rendeix tribut i mostra a la resta del món allò que ens singularitza: la vinya, el vi i la capitalitat d'una Denominació d'Origen que va a l'alça. En tots aquests anys, la Festa ha anat evolucionant. S'han incorporat noves activitats i n'han desaparegut d'altres. Però l'essència continua impertorbable: reivindicuem i celebrem que som un territori vitivinícola des de fa més de 2.000 anys i n'estem molt orgullosos. Cada mes de setembre, quan els cellers, viticultors i pagesos estan veremant, convidem les nostres famílies, amigues i amics a compartir junts una copa de vi, un moment especial.

Organitzar la Festa de la Verema és com posar en escena una obra de teatre. És el millor escenari per mostrar els nostres vins, la nostra gastronomia i allò que som. Per fer-lo possible es requereix inversió i la dedicació de molta gent que vetlla perquè tot surti bé, que treballa entre bambolines per resoldre qualsevol imprevist i aconseguir que el públic s'entusiasmi i gaudeixi de l'obra.

La Festa de la Verema és una obra coral. De les treballadores i treballadors de l'Ajuntament, dels cellers, dels restauradors, dels bars i establiments del municipi, de les entitats i, com no, dels veïns i veïnes del poble que amb la seva participació, implicació i bona acollida fan que aquesta obra tingui cada any un final feliç.

A tots i totes la meua més sincera ovació.  
Visca la Festa de la Verema!

Alcalde d'Alella



Foto de Oscar Pallarès

## Salutació de la Regidora (o Isabel Nonell i Torras)

Benvingudes i benvinguts, una vegada més, Alella, durant els dies 9, 10 i 11 de setembre dedica la Festa de la Verema al seu vi i també a la gastronomia.

És un moment en el qual tenim l'oportunitat de gaudir dels vins de la nostra DO, d'harmonitzar-los amb l'oferta gastronòmica, d'entrar als bars per fer una tapa+vi, de visitar aquell celler que encara no coneixem, o de tornar a fer la sortida que tant ens va agradar. També podem caminar per les vinyes, fer un tast de vins de matinada, trepitjar raïm, visitar masies, fer una volta per les parades d'artesanía, vibrar amb l'espectacle dels castellers i anar a ballar a la nit. Moltes són les activitats que tenim al nostre abast per poder passar uns dies agradables, de festa, amb la família, amics i coneguts.

El dijous, 8 de setembre, tenim la tradicional tallada de raïm i el berenar infantil a Can Magarola, amb els hereus, pubilles i totes les nenes i tots els nens d'Alella que ens volen acompanyar. Per arrodonir aquest inici de festa, enguany s'ha afegit al programa el correfoc infantil. I, com sempre, la inauguració i presentació de la proposta artística de Can Manyé: "Olor de vinya d'Alella".

Continuarem amb tres dies de Mostra Gastronòmica, combinada amb les activitats ja tradicionals al nostre municipi. Els dies 12, 13 i 14 gaudirem de les classes magistrals conduïdes per acreditats artistes del vi. El següent cap de setmana ens espera la verema nocturna, les visites a cellers i l'excursió a vinyes.

Gràcies a tots els que feu possible aquesta festa perquè sense l'esforç, la dedicació i l'energia dels treballadors de l'Ajuntament i dels col·laboradors no seria possible, i per això us desitgem que passeu una feliç Festa de la Verema!

Regidora de Promoció Turística



Foto de @Latogràfica

## Pregonera (o Anna Sahun, actriu)

La pregonera de la Festa de la Verema és una dona polivalent i capaç de qualsevol cosa. Pot convertir-se en una biòloga vital i encantadora, com la Laia Font de *Porca Misèria*, o en la maquievèlica i calculadora Lídia Almeda, la dolenta de *La Riera*. I ho fa com si no res.

L'Anna Sahun va néixer a Barcelona l'any 1975. És llicenciada en Humanitats per la UPF i en Art dramàtic per l'Institut del Teatre de Barcelona. Va començar la seva carrera professional amb la companyia Dei Furbi, però la seva popularitat li va arribar amb la sèrie *Porca Misèria*, de Joel Joan. Entre els seus treballs teatrals destaquen la participació en obres com *En Pòlvora*, d'Àngel Guimerà, dirigida per Sergi Belbel, *Fum*, de Josep Maria Miró o *Idiota*, de Jordi Casanovas.

La nostra pregonera té antecedents familiars lligats a una coneguda família del Masnou relacionada amb el món dels licors. La seva àvia paterna, Rafela Julià Piera —que visqué fins als 100 anys— era neboda dels propietaris de l'antiga fàbrica de licors Cisa del Masnou, fundada al segle XIX, on també hi havia treballat el seu avi Ismael Sahun. Actualment, la reviscolada dels vermuts com aperitiu de moda, i l'empenta de les noves generacions de la família Piera, han donat un nou impuls a aquesta fàbrica del Maresme que manté la tradició de l'elaboració artesana de vins i licors en la seva fàbrica al Masnou, al davant mateix de l'estació del tren.

## Programa<sup>5</sup>

*mesures de seguretat*<sup>10</sup> *inscripcions i adreces*<sup>11</sup> *activitats infantils*<sup>12</sup>  
*exposició*<sup>13</sup> *concurs d'aparadors*<sup>14</sup> *visites guiades patrimonials*<sup>15</sup>  
*serveis i plànol*<sup>16</sup>

## DO Alella<sup>17</sup>

*enoturisme*<sup>18</sup> *visites a cellers*<sup>19</sup> *classes magistrals*<sup>20</sup> *trepitjada de raïm familiar*<sup>22</sup> *Verema nocturna Enotast*<sup>23</sup> *presentació de vins*<sup>24</sup> *fitxes de vins*<sup>25</sup>

## Tapes + vi<sup>33</sup>

*menús*<sup>34</sup> *plànol*<sup>35</sup>

## Mostra gastronòmica<sup>36</sup>

*divendres (9)*<sup>38</sup> *dissabte (10)*<sup>41</sup> *diumenge (11)*<sup>44</sup>

# Programa (*per no perdre't res*) de la 42a Festa de la Verema d'Alella

## Dimecres 7 de setembre

**(19.30h)** Inauguració de l'exposició dels Trabucaires del Vi d'Alella *Destrals de diferents oficis i èpoques*. Col·lecció privada de l'alellenc Benjami Sanahuja (una mostra de les 750 peces de la col·lecció).

**Horaris**  
8 i 9 de setembre de 17 a 21h, 10 i 11 de setembre de 10.30 a 14h i de 17 a 20.30h, del 12 al 16 de setembre de 17 a 20.30h i 18 de setembre de 10.30 a 14h.

**Lloc**  
Sala sala d'entitats de les antigues Escoles Fabra

## Dijous 8 de setembre

**(18h)** Tallada de raïm a la vinya de Can Magarola i berenar infantil. Lliurament de diplomes a les dames d'honor, hereus i pubilla.

**Inscripcions**  
Oficina de Turisme

**Lloc**  
Vinya testimonial de Can Magarola

**(20.30h)** Inauguració de l'exposició *Olor de vinya d'Alella*. Maridatge entre obres de Nasevo i obres de la *colecció olor VISUAL*, per tal de representar les propietats característiques dels vins d'un territori tan singular com és la DO Alella.

**Del 8 de setembre al 9 d'octubre.**  
**Lloc**  
Can Manyé Espai d'Art i Creació

**(21h)** Sopar amb la Colla infantil dels Diablers del Vi d'Alella

**Preu anticipat**  
5 euros i el mateix dia 7 euros.

**Inscripcions**  
diablersdelvidalella@gmail.com

**Places limitades**  
**Lloc**  
Pati Can Lleonart

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

**Recorregut**  
Inici al giratori Riera Fosca i final al costat de l'Oficina de Turisme

## Divendres 9 de setembre

**(18h a 23h)** Fira d'artesans

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

**(19h)** Acte d'inauguració de la Festa de la Verema

Pregó a càrrec d'Anna Sahun.

Sortida de les dames d'honor, hereus i pubilla del 2015, acompanyats pels Timbalers del Most i proclamació de la pubilla del 2016.

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

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

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

**Lloc**  
Plaça de l'Ajuntament

**(20h a 23h)** Mostra Gastronòmica

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

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

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

**(23h)** Correfoc amb els Diablers 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.

**(24h)** Ball amb l'Orquestra La Salseta de Poble Sec

**Lloc**  
Plaça d'Antoni Pujadas.

## Dissabte 10 de setembre

**(8h)** Despertada amb els Trabucaires del Vi d'Alella. Acompanyats de la Germandat de Trabucaires, Geganterers i Grallers de Sant Andreu de Palomar.

**Lloc**  
Sortida Plaça Antoni Pujades, Riera Principal, Charles Rivel, Passeig de la Creu de Pedra, Santa Gemma, Via Gandesa, Londres, Passeig Doctor Homs, Passeig Germans Aymar i Puig, Ribas, Riera Coma Fosca i final giratori Riera Fosca.

**(9h)** Botifarrada popular

**Preu**  
5 euros

**Lloc**  
Plaça de l'Ajuntament

**(9h a 23h)** Fira d'artesans

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

**(9.30h)** Visita guiada al celler Alta Alella

**(10h)** Visita guiada al celler Serralada de Marina

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

**(A partir de les 10h Tapes + Vi)** Vine a tastar la selecció de tapes pensades especialment per degustar amb una copa de vi DO Alella.

**(10h a 14h)** Banc de sang

**Lloc**  
Parada de bus de Can Lleonart

**(10.30h)** Visita guiada al celler Alella Vinícola

**(11h)** Visita guiada al celler Bouquet d'Alella

**(11h)** Trepitjada de raïm en família. Trepitjarem el raïm fins a obtenir el nostre propi most. Activitat divertida i adreçada a tot el públic.

**Lloc**  
Can Magarola

**(13h)** Actuació castellera Colla Capgrossos de Mataró

**Lloc**  
Plaça de l'Ajuntament

**(18h)** Presentació dels vins DO Alella.

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

**Lloc**  
Can Lleonart

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

**Lloc**  
Plaça d'Antoni Pujadas

**(20h a 23h)** Mostra Gastronòmica.

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

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

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

**(22.30h)** Tast Jove de vins DO Alella amb una breu explicació de cada vi. Ens endinsarem en els seus gustos i aromes de la mà d'un jove entès en vins. Més informació al facebook Alella Jove o al correu alellajove@alella.cat.

**Preu** 6 euros  
**Lloc** Can Lleonart

**(23.30h)** Ball amb l'Orquestra Europa

**Lloc**  
Plaça d'Antoni Pujadas

## Diumenge 11 de setembre

**(9h a 23h)** Fira d'artesans

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

**(10h)** Plantada de Gegants. Trobada de colles geganteres. Amb la participació dels gegants dels municipis d'Alella, Sant Vicenç de Montalt, Vilassar de Dalt, La Barceloneta, El Masnou, Les Borges Blanques, Badia del Vallès, Teià, Escola Sagrada Família, Escola Bergantí, Bastoners del Masnou i els Salancaires de França.

**Lloc**  
Avinguda de Sant Josep de Calassanç

**(A partir de les 10h Tapes + Vi)** Vine a tastar la selecció de tapes pensades especialment per degustar amb una copa de vi DO Alella.

**(11h)** Onze de Setembre. Ofrena floral de l'Ajuntament i de les entitats del poble.

**Lloc**  
Plaça Germans Lleonart

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

**Recorregut**  
Avinguda 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.

**(20h a 23h)** Mostra Gastronòmica

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

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

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

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

**Lloc**  
Parc Gaudí

## Dilluns 12 de setembre

**(20h)** Classe magistral de tast de vins. **"Break" a la vinya amb Joan Lluís Gómez.**

**Inscripcions** Oficina de Turisme  
**Lloc** Can Lleonart

## Dimarts 13 de setembre

**(20h)** Classe magistral de tast de vins. **Vins vs Cinema SALA 1/ FILA 0/ BUTACA 6 amb Rosa Vila.**

**Inscripcions** Oficina de Turisme  
**Lloc** Can Lleonart

## Dimecres 14 de setembre

**(20h)** Classe magistral de tast de vins. **Entre les arrels i la lluna, el mar: vins rojos i negres d'estiu amb Joan Gómez Pallarès**

**Inscripcions** Oficina de Turisme  
**Lloc** Can Lleonart

## Dissabte 17 de setembre

**(5h (matinada))** Verema nocturna. Ens trobarem a la Masia de Can Magarola, farem un tast i anirem a la vinya a tallar el raïm. A l'acabar de veremar farem un esmorzar tots plegats.

**(9.30h)** Visita guiada al celler Raventós d'Alella

**(10h)** Visita guiada al celler Joaquim Batlle

**(10.30h)** Visita guiada al celler Can Roda

**(11h)** Visita guiada al celler Roura

## Diumenge 18 de setembre

**(9.30h)** Visita guiada *De coll de Vendrans a Vallcirera*

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

- Mantingueu les portes i finestres tancades, les persianes abaixades, vitrines i aparadors del comerços i vidres protegits, i els tendals recollits.
- No tingueu roba estesa o altres elements fora, com banderes o similars, per on transcorri el correfoc.
- No col·loqueu cap element que pugui obstaculitzar el desenvolupament de l'actuació o el pas fluid de la gent (torretes, taules, cadires, etc).
- No llenceu aigua fins que hagi finalitzat l'actuació.
- No encengueu foc ni fumeu a prop de les bosses o contenidors de material pirotècnic.
- No envaiu 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.

**Inscripcions i venda de tiquets**  
*(a partir del 31 d'agost)***A l'Oficina de Turisme****Horari habitual**

Dimecres, dijous i diumenge, de 10 a 14.30h  
Divendres i dissabte, de 10 a 14.30h  
i de 15.30 a 17.30h

**Horari Festa de la Verema**

Dia 8, de 10 a 14.30h i de 15.30 a 17.30h  
Dies 9, 10 i 11, de 10 a 20h  
Dies 12, 13 i 14, de 10 a 14.30h i de 15.30 a 17.30h

**A l'estand de l'Ajuntament de l'Hort de la Rectoria (només venda de tiquets)**

Dies 9, 10 i 11, de 18 a 23h

**Adreces d'interès**  
*(on anar)***Oficina de Turisme**

Riera Fosca, 2  
93 555 46 50  
www.alella.cat/turisme

**Ajuntament d'Alella**

Plaça de l'Ajuntament, 1  
93 555 23 39  
www.alella.cat

**Centre Cultural Can Lleonart**

Plaça Germans LLeonart, 1  
93 540 40 24  
www.canlleonart.com

**Can Manyé Espai d'art i creació**

Riera Fosca, 42  
93 540 87 23

**Espai Jove (antigues Escola Fabra)**

Avinguda Ferran Fabra, 1  
93 540 72 45  
www.alellajove.cat

**Can Magarola**

Avinguda de Sant Mateu, 2





## Activitats infantils *(o la festa petita)*

### Tallada de raïm a la vinya de Can Magarola

El dia 8 de setembre a les 18h la vinya testimonial de Can Magarola és l'escenari de la tallada de raïm que protagonitzen les pubilles i els hereus i tots els nens i nenes d'Alella que vulguin participar-hi. Abans de tallar el raïm, la canalla i els seus acompanyats podran descobrir algunes de les peculiaritats de les nostres vinyes. Acabada la feina, els infants podran recuperar forces amb un berenar de pa amb xocolata al pati de Can Magarola.

#### Inscripcions

Oficina de Turisme

#### Places limitades

#### Punt de trobada

Vinya testimonial de Can Magarola

### Correfoc infantil

Un cop feta la tallada de raïm, i després de participar en la proposta artística de Can Manyé, no us en podeu anar a dormir d'hora perquè us proposem una vigília de festa sorollosa i divertida amb el correfoc de la Colla infantil dels Diables del Vi d'Alella. Començarem a les 22h a la Riera Fosca, al costat de l'Oficina de Turisme, i arribarem fins a la rotonda de Can Sans.

No us ho perdeu!



## Olor de Vinya d'Alella *(exposició)*

### *colección olorVISUAL/NASEVO*

L'exposició "Olor de Vinya d'Alella" és un maridatge entre obres de Nasevo i obres de *colección olorVISUAL*, per tal de representar les propietats característiques dels vins d'un territori tan singular com és la DO d'Alella.

NASEVO és el nom artístic d'Ernesto Ventós, qui és per ofici un reconegut creador d'essències i per passió un col·leccionista molt particular: sord des de la infància, en lloc de mirar les obres d'art, les olora. Les seves obres són objectes lingüístics: un arquetip, el nas; una semàntica: l'olor-color; i un continent, els estils i formes de l'art. Amb singularitat, Nasevo porta a la terra obres destil·lades, transformadores, amb esperit de mag i d'alquimista.

La col·lecció d'art contemporani *colección olorVISUAL*, creada al 1978, neix a partir d'una premissa: les obres que en formin part han de despertar la memòria olfactiva del col·leccionista. El denominador comú de la col·lecció és la transformació de l'olor a color, a llum, suggestió i somni. Així, les obres d'art d'aquesta col·lecció estan lligades a Ernesto Ventós d'una forma personal, íntima i emocional.

A l'exposició s'hi poden veure obres de Nasevo i d'artistes tan reconeguts com Christo, Jordi Cabestany, Perejaume, Antoni Muntadas, Pere Noguera o Günter Förg, entre d'altres.

Coincidint amb la inauguració de l'exposició es rodarà el film d'art "Volem Olor" de Jesús Etxarte, produït per Nasevo amb la col·laboració del Departament de Cultura de la Generalitat de Catalunya i l'Ajuntament d'Alella. Us convidem a participar-hi adreçant-vos a: [info@nasevo.com](mailto:info@nasevo.com)

**Del 8 de setembre al 9 d'octubre a Can Manyé, Espai d'Art i Creació.**

#### Inauguració

dijous 8 de setembre a les 20.30h

#### Visites comentades

(a concretar)

#### Horaris Festa de la Verema

- Divendres 9, de 18 a 21h
- Dissabte 10 i diumenge 11, d'11 a 14 i de 18 a 21h

#### Horaris a partir de l'11 de setembre

- Dimecres, dijous i divendres, de 17.30 a 20.30h
- Dissabtes i diumenges, d'11 a 14h



1r premi 2015

## Concurs d'aparadors *(sí, també això)*

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, l'Associació Alella Negocis i les Entitats d'Alella.

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 2016**  
Dotat amb 200 euros i un diploma

**Segon premi al millor aparador 2016**  
Dotat amb 150 euros i un diploma

**Tercer premi al millor aparador 2016**  
Dotat amb 100 euros i un diploma

**Premi popular al millor aparador 2016**  
Dotat amb 150 euros i un diploma

El premi popular el decidiran els ciutadans i les ciutadanes a través del seu vot. Però 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 5 fins a l'11 de setembre perquè tothom pugui gaudir d'ells. El jurat visitarà els establiments participants per valorar els aparadors guarnits per a la Verema. Els ciutadans que vulguin donar el seu vot per al millor aparador, també hauran de passar per tots els comerços i fer el joc de la paraula secreta.

El veredict del jurat i de la votació popular del concurs d'aparadors es farà públic el divendres 9 de setembre durant l'acte d'inauguració de la Festa de la Verema 2016 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  
Tel. 93 555 23 39 (extensió 181)  
A/e: [emprenedoria@alella.cat](mailto:emprenedoria@alella.cat)

## Visites guiades patrimonials *(de gran interès)*

**Masies d'Alella, patrimoni cultural, arquitectònic i de paisatge**  
Dissabte 10 de setembre a les 10h

El paisatge d'Alella està esquitxat de masies espectaculars. Algunes conserven el seu aire antic i rural i ens transporten a un mode de vida de segles enrere. Han atrapat la història, i entre els seus murs hi podem descobrir l'empremta dels diferents estils arquitectònics. D'altres, molt transformades, van esdevenir magnífiques residències d'estiu, amb notes modernistes, record d'una arquitectura més contemporània, que tant agradava a la burgesia industrial de finals del segle XIX i principis del XX i que avui malden per trobar un nou destí. L'arquitecte Salvador Ribas ens explicarà les característiques i curiositats de les masies d'Alella i després ens portarà a visitar dues masies emblemàtiques.

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

**De coll de Vandrans a Vallcirera**

Diumenge 18 de setembre a les 9.30h

Enfilarem la Riera Fosca cap al torrent i les antigues terres de can Comulada. Un cop allí resseguirem la petja del Camí Alt de Tiana: descobrirem antigues pedreres, mines d'aigua i casetes de vinya. Recuperarem forces a la font d'en Mià abans d'arribar-nos al coll de Vandrans i el turó del Bessó, una vinya vella com les d'abans: amb rases, claveres, rasons i magnífiques vistes sobre la costa i el pla de Barcelona. Ara ja tot fa baixada: començant pel vi que tastarem al clos del celler Alta Alella. Creuarem la finca de l'hort d'en Genís i tornarem al punt d'inici pel Camí del Mig".

La visita, conduïda pel periodista Àlex Asensio, té una durada aproximada de 3 hores.

Cal portar roba i calçat esportiu, barret, esmorzar i aigua.

**Inscripcions**


Compra d'entrades a l'Oficina de Turisme.

**Places limitades**

**Punt de trobada**  
Oficina de Turisme

**Preu**


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

 **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, Can Magarola, antigues Escoles Fabra, Can Manyé i Parc Gaudí.

 **Oficina de Turisme** Riera Fosca, 2.

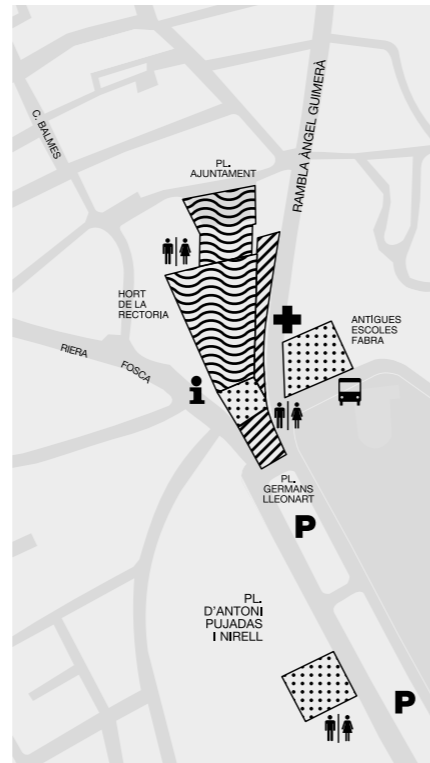
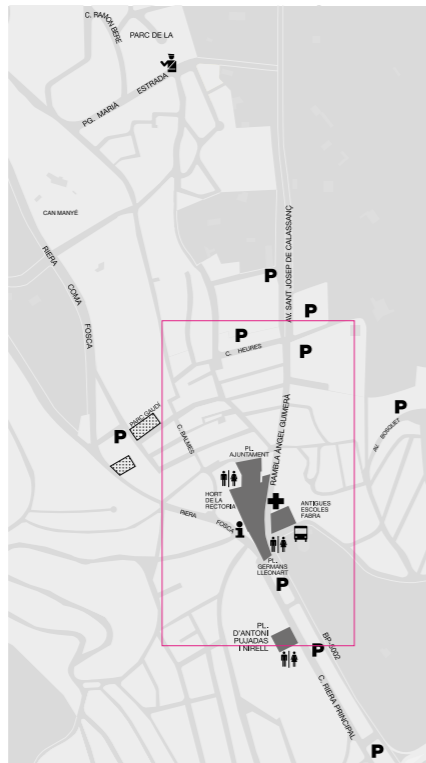
 **Ambulància** Rambla Àngel Guimerà.

 **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.



# DO Alella (*un territori per gaudir*)



## Enoturisme (Ruta del Vi DO Alella)

El Consorci de Promoció Enoturística del Territori DO Alella ha creat la seva pròpia Ruta del Vi. Es tracta d'un producte turístic basat en la identitat vitivinícola del nostre territori plantejats des de l'autenticitat i la vocació vivencial: descobrir la natura i el paisatge, veremar una vinya, visitar un celler, allotjar-se en un entorn rural, fer un àpat, adquirir productes típics en botigues especialitzades o participar en festes i manifestacions culturals.

La Ruta del Vi DO Alella aplega agents públics i privats de la zona amb un objectiu comú: la promoció de la cultura vitivinícola i la dinamització econòmica i turística dels municipis que en formen part. Aquesta aliança pretén augmentar els clients potencials, sumant els visitants que es mouen per interessos turístics, culturals i patrimonials.

Com hem dit, la viticultura és l'eix vertebrador del producte i el visitant ho ha de percebre en tot moment durant la seva estada entre nosaltres.

Enoturisme DO Alella  
[www.enoturismedoalella.cat](http://www.enoturismedoalella.cat)



## Visites a cellers *(i fer veure que saps de vi)*

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

**Inscripcions i punt de trobada**  
Oficina de Turisme

### Places limitades

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

### Dissabte 10 de setembre

**Alta Alella (Alella)**  
Hora de sortida 9.30h

**Serralada de Marina (Martorelles)**  
Hora de sortida 10h

**Alella Vinícola (Alella)**  
Hora de sortida 10.30h

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

### Dissabte 17 de setembre

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

**Joaquim Batlle (Tiana)**  
Hora de sortida 10h

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

**Roura (Alella)**  
Hora de sortida 11h



### “Break” a la vinya

*(Joan Lluís Gómez)*

**Dilluns, 12 de setembre**  
Joan Lluís Gómez, sommelier del restaurant Sant Pau (Carme Ruscalleda), tres estrelles Michelin.

Rere el vi hi ha una història molt humana, perquè el preuat beuratge que trobem dins de cada ampolla de vi ha estat possible gràcies a les hores de feina i un àpat.

**Inscripcions**  
Compra d'entrades a l'Oficina de Turisme.

### Vins vs Cinema

SALA 1 / FILA 0 / BUTACA 6

*(Rosa Vila)*

**Dimarts, 13 de setembre**  
Rosa Vila, primera dona sommelier de Catalunya i alelloca.

Viurem una nit de cine. A través de diferents vins i les seves harmonies més adients, ens endinsarem en el món del vi, tot revivint alguns coneguts fragments cinematogràfics.

La tercera edició de la Beca Verema, que convoca l'Ajuntament per subvencionar els estudis de Grau Superior de Màrqueting i publicitat en el sector vitivinícola, durà el nom de Rosa Vila.

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

**Places limitades**

### Entre les arrels i la lluna, el mar: vins rojos i negres d'estiu

*(Joan Gómez Pallarès)*

**Dimecres, 14 de setembre**  
Joan Gómez Pallarès, filòleg, apassionat del vi i responsable del bloc DeVinis.

El privilegi de poder tastar quasi al nivell del mar fa que mirem, a vegades, la terra i la seva relació amb la lluna d'una manera especial. El dia del tast és un dia de transició entre coses que ens afecten com a persones i que afecten també a altres éssers vius, com els vins. Parlarem una mica de tot plegat, tastant vins rojos i negres fets també a la vora del mar per persones que tenen una relació especial amb el paisatge de vinya.

**Lloc i hora**  
Can Lleonart, 20 h



## Trepitjada de raïm familiar (*i embruta't els peus*)

El dissabte al matí us proposem una activitat per viure en primera persona l'experiència de fer most i compartir aquesta activitat amb la vostra família i amistats: la trepitjada familiar de raïm.

El punt de trobada serà la Masia de Can Magarola, on trepitjarem el raïm, i ho farem seguint les explicacions d'una persona que sap molt del vi i de la verema: Rosa Vila. La sommelier allelenc ens ensenyarà com hem de 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**  
· Adults 12 euros  
· Nens (fins a 12 anys) 8 euros

**Places limitades**

**Dia, lloc i hora**  
Dissabte 10, Masia de Can Magarola, 11h



## Verema nocturna (*o enotast matiner*)

Ens trobem a l'entrada de la Masia de Can Magarola.

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

Mentre la lluna s'amaga... Abans de marxar cap a la vinya farem un mos i tastarem un vi, per tenir forces i fer la feina ben feta. Un cop acabat ens posarem en marxa per anar cap a la vinya.

Tallarem el raïm mentre veiem sortir el sol. El posarem en caixes per transportar-lo al celler.

Tornarem a Can Magarola per esmorzar.

**Inscripcions a**  
Oficina de Turisme

**Preu**  
14 euros

**Places limitades**

**Dia, lloc i hora**  
Dissabte 17, Masia de Can Magarola, 5h

El dissabte 10 de setembre tenim l'oportunitat de conèixer alguns dels millors vins de la DO Alella amb la presentació de vins que es farà a Can Lleonart a partir de les 18h. És un espai de trobada entre els principals elaboradors del territori i totes aquelles persones interessades en tastar i conèixer les qualitats i característiques dels vins que es presenten. Cadascun dels vuit cellers participants ha triat un dels seus vins per aquesta ocasió seguint diferents criteris: una novetat a estrenar, una anyada molt bona que es vol recordar, un clàssic o la insígnia de la casa. Ens explicaran la naturalesa i les peculiaritats del vi en qüestió, el tastarem junts i ens descobriren el seu caràcter per gaudir-lo amb els cinc sentits.

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

Els vins de la 42a Festa de la Verema són:

**Alella Vinícola**  
Marfil Blanc Clàssic 2015

**Alta Alella**  
AA Cau d'en Genís 2015

**Bouquet d'Alella**  
Bouquet d'A Blanc+ 2015

**Can Roda**  
SO 2013

**Joaquim Batlle**  
Foranell Garnatxa Blanca 2011

**Raventós d'Alella**  
Tina Santa Maria 2015

**Roura**  
Merlot 2015

**Serralada de Marina**  
100% Pansa Blanca

#### Inscripcions

Compra d'entrades a l'Oficina de Turisme.

#### Preu

11 euros

#### Places limitades

#### Dia, lloc i hora

Dissabte 10, Can Lleonart, 18h

## Elaboració

El raïm prové de vinyes pròpies on treballem de manera ecològica (no herbicides, no insecticides, no adobs inorgànics). Al celler es treballa amb mínima intervenció i dosis de sulfurós mínimes.

S'ha criat en inoxidable amb les pròpies lies fines des del mes de novembre fins l'abril per donar-li untuositat, volum i millor evolució al pas del temps.

Rambla d'Àngel Guimerà, 62  
08328 Alellaç  
93 540 38 42  
[www.alellavinicola.com](http://www.alellavinicola.com)  
[comercial@alellavinicola.com](mailto:comercial@alellavinicola.com)

## Nota de tast

#### Color

Groc pàl·lid amb reflexes verdosos, net, brillant i transparent.

#### Aromes

En nas trobem una intensitat elevada d'aromes afruitats. Destaquen notes de poma, pera dolça, cítrics i alguns aromes més melosos (mel).

#### En boca

Presenta una frescor notable equilibrada amb el grau alcohòlic i els sucres residuals, tot el conjunt acompanyat per la textura característica que s'hi troba als vins de Pansa blanca d'Alella. Sabors que recorden l'aroma trobat en nas, final de gust intens i de recorregut mig.

#### Tipus de vi

Blanc

#### Fitxa tècnica

· Grau alcohòlic: 13°  
· Anyada: 2015

#### Varietats de raïm

60% Pansa blanca  
40% Garnatxa blanca



### Elaboració

Vi blanc sec procedent d'agricultura ecològica, elaborat amb la varietat Pansa blanca. Selecció dels millors grans de raïm de la parcel·la més antiga de la finca (més de 60 anys). La seva criança sobre mares fines li dona una expressió més marcada de l'anyada així com capacitat d'envelliment.

Camí Baix de Tiana, s/n  
08328 Alella  
93 469 37 20  
[www.altaalella.cat](http://www.altaalella.cat)  
[info@altaalella.cat](mailto:info@altaalella.cat)

### Nota de tast

**Color**  
Groc verdós amb tonalitat serosa.

**Aromes**  
Aroma nerviós, directe, metàl·lic, molt característic del sauló.

**En boca**  
Atac fresc, salobre, mineral, molt persistent i llarg.

**Tipus de vi**                      **Fitxa tècnica**  
Blanc                                      · Grau alcohòlic: 12,5º  
    · Anyada: 2015

**Varietats de raïm**  
100% Pansa blanca



### Elaboració

Vi d'agricultura ecològica. Verema manual en caixes de 18 kg. Maceració pel·licular pre-fermentativa. Premsat suau amb l'aprofitament exclusiu del most flor. Fermentat en bótes noves de roure durant 3 setmanes (cada varietat per separat) amb una criança posterior de 4 mesos sobre les seves mares.

Sant Josep de Calassanç, 8  
08328 Alella  
93 555 69 97 – 626 683 154  
[www.bouquetdalella.com](http://www.bouquetdalella.com)  
[bouquetda@bouquetdalella.com](mailto:bouquetda@bouquetdalella.com)

### Nota de tast

**Color**  
Groc brillant amb tons daurats

**Aromes**  
Maduresa aromàtica amb suaus tocs de criança. Aromes de fruites blanca dolça madura amb suaus tocs de vainilla, mantega...

**En boca**  
Atac franc, pas de boca ample i retrogust molt persistent. Acidesa equilibrada. Gustos de fruita madura combinats amb sensacions de bóta.

**Tipus de vi**                      **Fitxa tècnica**  
Blanc fermentat                      · Grau alcohòlic: 12,5º  
en bóta                                      · Producció limitada:  
    3.999 ampolles  
**Varietats de raïm**                      · Anyada: 2015  
Pansa blanca  
i Garnatxa blanca





### Elaboració

Verema manual en caixes de 20 Kg. Premsat de raïm sencer en premsa pneumàtica, desfangat estàtic del most a 12°C durant 24 hores i posterior fermentació alcohòlica controlada a 14°C durant 18 dies en acer inoxidable. Segona fermentació en ampolla pel mètode *champenoise* durant uns 40 dies a 13°C i posterior criança sobre les seves lies durant un període mínim de 12 mesos fins al moment del desgorjat. Procés d'aclarit i desgorjat manual sense addició de licor d'expedició.

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)

### Nota de tast

**Color**  
Groc palla pàl·lid i reflexes verdosos, brillant, llàgrima mitja, amb bombolleig alegre i constant, bombolla mitja, formant una ample corona i persistent.

**Aromes**  
Fresques i varietales amb record vegetal (fonoll, herba tallada, balsàmic), floral (rosa, flor de taronger) i fruita blanca (pera, poma verda) amb suau record de llevat i forn de pa.

**En boca**  
L'entrada en boca es veu refrescada per un carbònic potent, sensació cítrica i una mica dolçena per la criança sobre llevats, de final directe i franc, i postgust lleugerament mineral (alga, salinitat).

**Tipus de vi**  
Escumós

**Fitxa tècnica**  
· Grau alcohòlic: 11,85°  
· Anyada: 2013

**Varietats de raïm**  
83% Pansa blanca  
17% Muscat



### 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.

La Sentiu, s/n  
08391 Tiana  
93 395 45 27  
[www.vinosdealella.com](http://www.vinosdealella.com)  
[celler@joaquimbattle.com](mailto:celler@joaquimbattle.com)

### Nota de tast

**Color**  
Tons verdosos típics dels vins de la zona

**Aromes**  
Bona estructura aromàtica gràcies a una exposició front el mar i a una altitud de 308m, que assegura un contrast tèrmic molt pronunciat, amb dies molt calorosos, suavitzat per la brisa marina, el Foranell, i les nits fresques.

**En boca**  
La varietat aporta aromes primaris de base cítrica (mandarina i arenga entre altres), amb notes molt acusades de fruita madura (préssec, plàtan), mentre que el terrer dóna sabors d'espècies i minerals. Excel·lent estructura en boca, amb pas ampli i un final molt persistent.

**Tipus de vi**  
Blanc

**Fitxa tècnica**  
· Grau alcohòlic: 14%  
· Anyada: 2011

**Varietats de raïm**  
100% Garnatxa blanca



### Elaboració

Aquest vi correspon a la selecció de la millor tina de Raventós d'Alella Pansa blanca 2015: la Tina Santa Maria. Premsat del raïm sencer. Fermentació molt lenta i a temperatura controlada de 16°C en barrica de roure francès de 500 l i tina d'acer inoxidable. La Pansa blanca procedeix de vinyes velles de més de 50 anys de Martorelles i Santa Maria de Martorelles.

Degut a l'escassetat de pluges durant el 2015, les elevades temperatures de l'estiu i la gelada d'algunes vinyes de la Roca del Vallès la primavera passada, la producció d'enguany ha estat més baixa respecte l'any anterior. Els vins d'aquest any tenen un grau alcohòlic lleugerament superior a l'any anterior, una acidesa més baixa i es caracteritzen per un perfil aromàtic de fruita madura amb matisos de flor blanca.

Can Matons. BV-5006  
08106 Santa Maria de Martorelles  
93 395 08 11  
[www.glevaestates.com](http://www.glevaestates.com)  
[info@glevaestates.com](mailto:info@glevaestates.com)

### Nota de tast

**Color**  
Groc amb reflexes verdosos.

**Aromes**  
Aroma intens, franc i afruitat, reflex propi de la varietat. Destaquen les aromes de fruita blanca com el préssec i lleugeres notes florals.

**En boca**  
És un vi amb volum i amb un llarg post-gust.

**Tipus de vi**                      **Fitxa tècnica**  
Blanc                                      · Grau alcohòlic: 12,5°  
    · Anyada: 2015

**Varietats de raïm**  
100% Pansa blanca



### Elaboració

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

Vall de Rials, s/n  
08328 Alella  
93 352 74 56  
[www.roura.es](http://www.roura.es)  
[roura@roura.es](mailto:roura@roura.es)

### Nota de tast

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

**Aromes**  
Intensitat mitja, amb records de petites fruites vermelles.

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

**Tipus de vi**                      **Fitxa tècnica**  
Rosat                                      · Grau alcohòlic: 12,5°  
    · Anyada: 2015

**Varietats de raïm**  
100% Merlot



### Elaboració

Mètode tradicional (*Champenoise*) de segona fermentació a l'ampolla (9 mesos de criança en rima).

Agricultura, 34  
08107 Martorelles  
93 570 45 34  
[www.serraladadelamarina.com](http://www.serraladadelamarina.com)  
[info@serraladadelamarina.com](mailto:info@serraladadelamarina.com)

### Nota de tast

**Color**  
Groc palla pàl·lid, amb formació de rosari de bombolla fina constant i persistent corona.

**Aromes**  
Recorden les notes de criança (pa sec torrat, brioix, llevat) amb fons de fruita madura (plàtan, préssec blanc), pell de taronja i predomini de notes minerals (algues, salobre).

**En boca**  
Rodó i sedós en boca, amb carbònic mitjanament integrat, on la sequedat en sucres queda compensada pel seu to cremós. Fruitat i final lleugerament amarg.

**Tipus de vi**  
Escumós

**Varietats de raïm**  
100% Pansa blanca

**Fitxa tècnica**  
· Grau alcohòlic: 12%  
· Producció: 5.000 ampolles aprox.



# Tapes + vi (*per seguir gaudint de la Verema*)

**Dissabte 10 i diumenge 11 de setembre**

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 12 bars participants.

**1/ Ca la Ceci**

“Ceviche de Corvina”  
+ Pansa blanca del celler Alta Alella  
Llom saltejat amb salsa de soja  
+ 3 Ceps del celler Roura  
Carretera d'Alella, 5  
T. 93 540 28 15 / D'11 a 13.30h i de 16 a 19h

**2/ Can Flo**

Fideuada  
+ Xarel-lo (Pansa blanca) del celler Roura  
Coca d'escalivada amb anxoves  
+ 3 Ceps del celler Roura  
Anselm Clavé, 38  
T. 93 555 21 44 / De 12 a 17h

**3/ Celler Jordana**

Patates del bufet amb oli de tòfona  
+ Bouquet d'A Blanc del celler Bouquet d'Alella  
Broqueta de sobrossada i gorgonzola al cava rosat + Bouquet d'A Garnatxa negra del celler Bouquet d'Alella  
Rambla d'Àngel Guimerà, 60  
T. 93 180 66 78 / D'11 a 19h

**4/ Companyia d'Alella, Celler i Taverna**

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

**5/ Duran**

Musclos d'Ocata  
+ Pansa blanca del celler Alta Alella  
Samoses de ceba caramel·litzada  
+ Pansa blanca del celler Alta Alella  
Rambla d'Àngel Guimerà, 18  
T. 93 555 10 45 / De 12 a 13.30h  
(a partir de les 13.30h només es servirà a la barra o a la terrassa)

**6/ L'Antiga Fusteria**

Pernil ibèric de Guijuelo amb navalla  
+ Garnatxa negra del celler Roura  
Carbassó a la planxa amb formatge de cabra  
+ Pansa blanca del celler Alta Alella  
Rambla Àngel Guimerà, 16  
T. 93 541 66 34 / De 12 a 15h

**7/ La D.O.**

Patates amb crema de foie  
+ Garnatxa negra del celler Alta Alella  
Ventresca del Mercat en escabetx  
+ Pansa blanca del celler Alta Alella

Mercat Municipal d'Alella  
T. 629 73 98 03 / De 12 a 15h

**8/ La Garlopa**

Mini hamburguesa  
+ Xarel-lo (Pansa blanca) del celler Roura  
Broqueta andalusa  
+ Coupage del celler Roura  
Plaça de l'Església, 6  
T. 93 555 58 92 / De 9 a 14h

**9/ La Magrana**

Fideuada o cargols  
+ Xarel-lo (Pansa blanca)  
o 3 Ceps del celler Roura  
Calamars a la romana o sípia amb mandonguilles  
+ Xarel-lo (Pansa blanca)  
o 3 Ceps del celler Roura  
Santa Madrona, 6  
T. 93 555 69 70 / De 12 a 17h

**10/ La Plaça d'Alella**

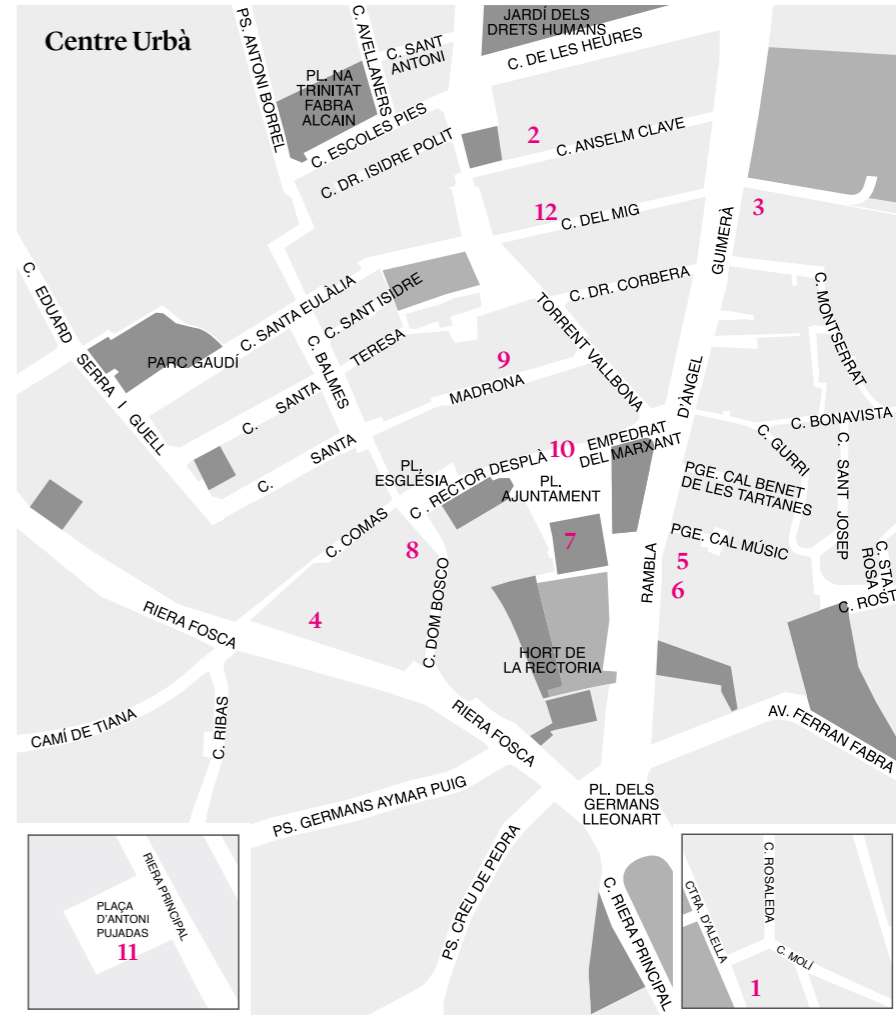
Paella  
+ Pansa blanca del celler Raventós d'Alella  
Fideuada  
+ Pansa rosada del celler Raventós d'Alella  
Plaça de l'Ajuntament, 8  
T. 93 540 97 70 / D'11 a 13h i de 18.30 a 19.30h

**11/ Paparazzi**

“Minisartená”  
+ Nord-Est negre del celler Roura  
Natxos amb guacamole  
+ Nord-Est rosat del celler Roura  
Plaça Antoni Pujadas i Nirell, 5, local 5  
T. 93 540 18 38 / De 13 a 16h i de 20 a 21h

**12/ Vermuteria Ca l'Estrany**

Pa de coca amb amanida de cranc amb seitó  
+ Sauló del celler Can Roda  
Pa de coca amb tomàquet caramel·litzat amb moixama  
+ Bouquet d'A Syrah del celler Bouquet d'Alella  
Carrer del Mig, 30  
T. 93 681 57 26 / D'11 a 15h



# Mostra gastronòmica

*(i compartir bons moments)*

## Preus

- Tiquet de menjar 4 euros (inclou 1 plat)
- Tiquet de postres 2,5 euros
- Tiquet de vi 2 euros (inclou una degustació de vi sense copa)
- Tiquet d'ampolla 12 euros (inclou una ampolla de vi o cava)
- Copa de vidre de la 42a Festa de la Verema 1 euro
- Cafè gratuït (patrocina Rentat Alella)

## Venda de tiquets (de forma anticipada)

- Oficina de Turisme:  
A partir del dia 31 d'agost: Dimecres, dijous i diumenge, de 10 a 14.30h  
Divendres i dissabte, de 10 a 14.30h i de 15.30 a 17.30h  
Dia 8, de 10 a 14.30h i de 15.30 a 17.30h  
Dies 9, 10 i 11, de 10 a 20h
- Estand de l'Ajuntament de l'Hort de la Rectoria:  
Dies 9, 10 i 11, de 18 a 23h

**L'Ajuntament no es responsabilitza de la possible manca de racions.**

**9, 10 i 11 de setembre de 20 a 23h 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 (Santa Maria de Martorelles), Joaquim Batlle (Tiana), Raventós d'Alella (Santa Maria de Martorelles), Roura (Alella) i Serralada de Marina (Martorelles).

## 1/ Restaurant Can Cabús

Melós de vedella amb xips de verdures i salsa de ceps

Fideuada amb bolets, cloïsses i sípia

**Direcció** Kai Finkener  
**Cuina** Farida M Rabet

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

## 2/ Restaurant El Nou Antigo

Risotto de quinoa i búrgul amb verdures de l'hort i pomesa

Broqueta de vedella Angus de Nebraska amb xampinyons i all tendre Yakitori

**Direcció i cuina** Marta Culebras i Jordi Saseta

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

## 3/ La Teva Barra

Trilogia d'aperitius La teva barra

Mandonguilles al vi adobades amb mel i bolets

**Direcció** Jordi Melchor  
**Cuina** Genís Viada

Plaça Nova, 4  
08310 Argentona  
Tel. 630 422 922 / 608 411 838  
latevabarra@gmail.com  
www.latevabarra.com

## 4/ Restaurant Mas de Sant Lleí

Arròs cremós de garotes de Palafrugell i salicòrnia

Secret a la brasa amb verdures thai

**Direcció** Evaristo Viana  
**Cuina** Dani Bogunya

Camí de la casa alta,  
carretera de Granollers a Masnou, km. 10,5  
08410 Vilanova del Vallès  
Tel. 93 845 89 73  
dani.bogunya@masdesantllei.com  
www.masdesantllei.com

## 5/ Restaurant Orfila -Gastrobar

Coca de rosbit amb albergínia fumada, ruca i pomesa

Arròs de tòfona negra amb costella celta lleugerament fumada

**Direcció i cuina** Xavier Orfila

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

## 6/ Restaurant Sauló

Salmó marinat amb remolatxa, salsa de iogurt i menta

Risotto d'espàrrecs i tòfona amb cansalada ibèrica

**Direcció** Jordi Badia Cloles  
**Cuina** Daniele Rizzuti

Can Galvany, 11  
08188 Vallromanes  
Tel. 93 572 95 91  
restaurant@cangalvany.com  
www.cangalvany.com

**7 / Restaurant 1497**

Cremós de quínorí amb 5 vegetals del nostre hort i cruixent d'algues

Caneló ecològic de pasta fresca de pollastre de corral amb bolets i beixamel trufada

**Direcció** Enrique Portales  
**Cuina** Chus Cárdenas

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

**Pâtisserie / David Patisser**

Brownie de nous amb mousse de xocolata amb llet

Brownie de nous amb mousse de iogurt i "geleé" de gerds

Mousse exòtic: mango, maracujà (fruita de la passió) i vainilla bourbon

Profiteroles de nata amb xocolata desfeta

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



**1 / Restaurant Antiga Fusteria**

Suquet de rap

Ous estrellats amb foie casolà

**Direcció** Núria Foix  
**Cuina** Víctor Martínez

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

**2 / Restaurant l'Avi Mingo**

Empedrat de bacallà i mongetes del ganxet

Canelons d'espinacs amb panses i pinyons

**Direcció** Jaume Parodi  
**Cuina** Paquita Del Olmo

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

**3 / Restaurant La Magrana**

Arròs de llamàntol

Calamars a la romana

**Direcció** Josep Maria Rovira  
**Cuina** Manoli Valero

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



**4 / Restaurant La Masia De La Xesca**

Pebrots del piquillo farcits de poma i botifarró de ceba

Xai al forn sense feina cuit a baixa temperatura, amb vi dolç, panses i pinyons

**Direcció**

Jorge Joya Arellano  
i Xesca Pérez Teruel

**Cuina**

Marcelo Rodríguez

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

**5 / Restaurant La Taverneta de Barcelona**

Esqueixada de bacallà

Mandonguilles de conill amb ratafia i prunes

**Direcció**

Eva Asensio

**Cuina**

Araceli Gumbau  
i Marta Pardo

Carrer Francesc Pujols, 3  
08002 Barcelona  
Tel. 93 302 55 29  
tavernetabarcelona@gmail.com  
www.taverneta.es

**6 / Restaurant Pati La Morera**

Hamburguesa de “vacío” del Pati la Morera amb quètxup casolà

Gnoquis amb tomàquet rostit, albergínia fumada i mató salat casolà

**Direcció i cuina**

Luca Marongiu

Carrer Itàlia, 83  
08320 El Masnou  
Tel. 673 978 413  
patilamorera@gmail.com  
www.patilamorera.com

**7 / Restaurant Sant Jaume**

Calamars farcits

Patates farcides de carn

**Direcció**

Joan Comas

**Cuina**

Concepció Montasell

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

**Pâtisserie / David Patisser**

Brownie de nous amb mousse de xocolata amb llet

Brownie de nous amb mousse de iogurt i “geleé” de gerds

Mousse exòtic: mango, maracujà (fruita de la passió) i vainilla bourbon

Profiteroles de nata amb xocolata desfeta

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





## 1/ Restaurant Can Roca

Canelons vegetals amb  
beixamel, amb un toc de ceps

Fricandó (jarret de vedella)  
amb bolets i cebetes

**Direcció**                      **Cuina**  
Esther i Jordi Sicras      Esther Sicras

Can Roca, s/n  
08391 Tiana  
Tel. 93 395 07 47  
rcanrocaticana@gmail.com

## 2/ Restaurant El Cafè De l'Acadèmia

Assortiment de croquetes

Musclos a la marinera

**Direcció**                      **Cuina**  
Sergio Cegarra Ruyra      Gemma Vila Aragall

Dr. Martí Soler, 13  
08339 Vilassar de dalt  
93 753 82 09  
elcafedelacademia@gmail.com

## 3/ Restaurant l'Era

Calamarsons amb mongetes  
de Santa Pau i bolets de muntanya

Fricandó amb moixernons

**Direcció**                      **Cuina**  
Georgina Molet              Ricard Molet

Torrent d'en Puig, 11  
08358 Arenys de Munt  
Tel. 93 795 01 14  
vins@lerarestaurant.com  
www.lerarestaurant.com

## 4/ Restaurant La Cuina Del Guinardó

Empedrat de mongetes de Santa  
Pau amb bonítol, bacallà i tomàquets  
del Maresme

Les nostres mandonguilles amb pèsols

**Direcció**                      **Cuina**  
Maria Teresa                  Santi Velasco Pérez  
Santafé Gasco

Carrer Varsòvia, 148  
08041 Barcelona  
Tel. 93 436 09 19  
info@lacuinadelguinardo.com  
www.lacuinadelguinardo.com

## 5/ Restaurant La Santa

Risotto parmesà

Bistec tàrtar

**Direcció**                      **Cuina**  
Emilia Martínez              David Sabaté

Port Esportiu del Masnou, local 74-75  
08320 El Masnou  
Tel. 93 555 77 03  
info@lasantarestaurant.com  
www.lasantarestaurant.com

## 6/ Restaurant La Vinicola

Amanida de pop amb romesco

Arròs amb pollastre i bolets

**Direcció**                      **Cuina**  
Samuel García                  Farid Ouada

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

7 / Restaurant Orfila -Gastrobar

Coca de ros bif amb albergínia fumada,  
ruca i parmesà

Arròs de tòfona negra amb costella  
celta lleugerament fumada

Direcció i cuina

Xavier Orfila

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

Pastisseria / Pati La Morera

Tiramisú del Pati

Escuma de pastís de formatge

Pinya colada

Carrer Itàlia, 83  
08320 El Masnou  
Tel. 673 978 413  
patilamorera@gmail.com  
www.patilamorera.com





AJUNTAMENT D'ALELLA

**alella.cat**