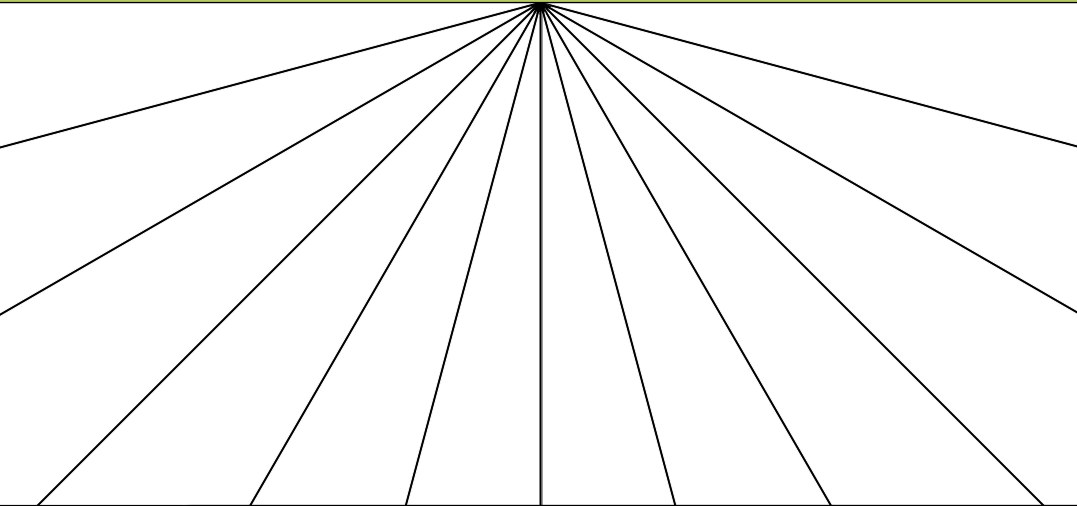


ÉS L'HORA



7-15
SETEMBRE
2023

49^a FESTA DE LA VEREMA D'ALELLA

SALUTACIÓ DE L'ALCALDE

Arribem al mes de setembre i ja tot respira Festa de la Verema després d'haver viscut i participat a la Festa Major, les nostres dues festes més emblemàtiques. Encarem la Festa de la Verema i aquí la cultura de la vinya i el vi, representades per la DO Alella, i les tradicions i vivències de la pagesia, ens remarquen els signes de la nostra identitat com a poble, allò que ens distingeix dels altres.

És l'hora de la Festa de la Verema, és l'hora de participar d'un munt d'activitats al voltant de la vinya i el vi que hem preparat acuradament, és l'hora de participar de les activitats pensades per a la canalla i les seves famílies, també és l'hora de ballar a bon ritme. I com sempre ens agrada dir, és l'hora de compartir tot el que ens ofereix la Festa amb amistats i famílies, gaudint d'un bon vi de la nostra DO Alella i tastant algun dels bons platets que trobarem a la Mostra de Vins i Gastronomia. En aquest programa hi trobareu activitats per a tothom i per a tots els gustos.

Aquest any la nostra Festa fa 49 anys i de ben segur que la viurem amb la vista posada a la següent, en què celebrarem el cinquantè aniversari. I s'hi arribarà perquè persistentment hem treballat per assolir aquesta gran fita que ens posicionarà novament com a DO referent del país.

Alella serà una vegada més un poble que celebra la seva identitat i ho compartirà amb les persones que ens visitaran aquests dies. Un poble que voldrà viure la Festa de la Verema amb responsabilitat i de manera sostenible, i que també la viurà amb gran goig i emoció.

Gaudiu de la Festa de la Verema!!

Marc Almendro i Campillo
Alcalde d'Alella



ÍNDEX

PROGRAMA

DIJOUS

7

PÀG. 04

DIVENDRES

8

PÀG. 05

DISSABTE

9

PÀG. 06

DIUMENGE

10

PÀG. 12

DILLUNS

11

PÀG. 14

DIMARTS

12

PÀG. 15

DIMECRES

13

PÀG. 16

DIJOUS

14

PÀG. 16

DIVENDRES

15

PÀG. 17

Inscripcions, entrades i tiquets

PÀG. 18

Plànol de serveis i adreces d'interès

PÀG. 19

TAPES + VI

ESTABLIMENTS

PÀG. 28

CONCURS

PÀG. 30

A L'ENTORN

EXPOSICIÓ (umbracle)

PÀG. 32

ESCAPE THE TOWN

PÀG. 33

COMERÇ LOCAL

PÀG. 33

ALTRES ACTIVITATS

PÀG. 33

MOSTRA DEL VI DO ALELLA I GASTRONOMIA

VINS

PÀG. 22

GASTRONOMIA

PÀG. 24

ÉS L'HORA

PROGRAMA

MOSTRA

TAPES + VI

A L'ENTORN

18.00h

Tallada de raïm a la vinya de Can Magarola i berenar infantil

La vinya testimonial de Can Magarola és l'escenari de la tallada de raïm que protagonitzen les dames d'honor, els hereus i tota la canalla d'Alella que vulgui participar-hi. Abans de tallar el raïm, podrem descobrir algunes de les peculiaritats de les nostres vinyes.

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

Per participar a l'activitat s'haurà de portat tisores i cistell.

Gratuït. Places limitades.
Imprescindible adquirir l'entrada gratuïta a festaverema.alella.cat
Lloc: Vinya testimonial de Can Magarola
Edat: Entre 6 i 12 anys.



19.30h

Presentació de l'Espcial Verema de la revista *Papers de vi*

Des de 2008, cada any, l'Associació Cultural Revista Alella treu al carrer un número Especial Verema de la seva revista *Papers de vi* coincidint amb la inauguració de la Festa de la Verema. Es una edició a menys actualitat i més articles en profunditat, més veus i més reflexió. A l'acte hi intervindran els responsables de *Papers de vi* i alguns dels autors d'aquest número especial. Podreu ser els primers a conèixer els continguts d'aquesta edició i gaudir-ne d'aquest treball periodístic amb una copa de vi a la mà.

Lloc: Pati Can Lleonart

20.00h

Inauguració de l'exposició (umbracle)

Un projecte de Ricard Aymar.
Lloc: Espai d'Art i Creació Can Manyé

DIVENDRES 8

17.00h	Visita guiada al celler Alta Alella	17.00 a 19.00h	Tallers de Verema	A partir de les 18.00h	Tapes + Vi
	La visita és una bona oportunitat per descobrir la terra, el tipus de vinya, els mètodes d'elaboració i el resultat final del treball meticulós i curós que s'amaga dins de cada celler. A més de conèixer les instal·lacions, també podreu gaudir d'una degustació de vi explicada per una persona del mateix celler.		Tarda de tallers relacionats amb el món vitivinícola que acompanyarem amb un berenar per a tots i totes. Activitat adreçada a tota la canalla i les seves famílies.		Vine a tastar la selecció de tapes pensades especialment per degustar amb una copa de vi DO Alella.
	Observació: Cal anar amb mitjà de transport propi al punt de trobada	18.00 a 22.00h	Fira-Mercat Festa de la Verema	19.00h	Acte d'inauguració de la Festa de la Verema
	Preu: 10 € (menors de 8 anys gratuït, però cal entrada) Punt de trobada: Camí baix de Tiana, s/n (Alella)		A la fira hi trobareu una àmplia varietat de parades: productes d'alimentació, artesanía, articles de bijuteria, roba, decoració...		El tret de sortida de la festa serà un espectacle de teatre, humor i música a càrrec de la Companyia Art i Passió sota la direcció artística de Víctor Sancho i Bibiana Morales, que integrarà la tradicional trepitjada de raïm dels hereus i les dames d'honor.
					Parlaments de l'alcalde d'Alella, Marc Almendro i Campillo.
					Lloc: Plaça d'Antoni Pujadas i Nirell

20.00 a 23.00h	Mostra del Vi DO Alella i Gastronomia	23.30h	Concert de Les Que Faltaband	10.00 a 22.00h	Fira-Mercat Festa de la Verema
	Degustacions de vins del territori DO Alella i especialitats gastronòmiques. Lloc: Hort de la Rectoria, la Porxada i Plaça de l'Ajuntament.		La jove banda de versions, formada per vuit noies, ens ofereix un espectacle potent i reivindicatiu amb una posada en escena que combina la música, la dansa i altres elements artístics. Tal com el seu nom indica, Les Que Faltaband donen veu i fan visible la presència femenina sobre l'escenari amb dues hores plenes d'èxits, des de ritmes llatins, pop-rock dels vuitanta, fins als èxits més actuals. Es podran tastar vins de la DO Alella a la ViTruck. Servei de Punt Lila i La Base. Lloc: Plaça Antoni Pujadas i Nirell		A la fira hi trobareu una àmplia varietat de parades: productes d'alimentació, artesanian, articles de bijuteria, roba, decoració... Lloc: Rambla d'Àngel Guimerà i plaça dels Germans Lleonart.
21.00 a 22.00h	Música de carrer	01.30h	Sessió de PD	10.00h	Visita guiada a les Masies d'Alella (Sessió 1)
	Música en directe que amenitzarà la vetllada en diferents punts del poble.		Es podran tastar vins de la DO Alella a la ViTruck. Servei de Punt Lila i La Base. Lloc: Plaça Antoni Pujadas i Nirell		Activitat per a conèixer el patrimoni cultural, arquitectònic i de paisatge del poble. L'arquitecte Salvador Ribas ens explicarà les característiques i curiositats de les masies d'Alella i després ens acompanyarà a visitar-ne dues d'elles (Can Sans i Can Barnades). Durada: 3 hores aprox. Preu: 10 € Lloc: Oficina de Turisme
22.30h	Correfoc amb els Diables del Vi d'Alella	01.30h			
	Recorregut: Inici a Can Gaza, Carrer de les Heures, Torrent Vallbona, Santa Eulàlia, Eduard Serra i Güell, Quatre Torres, Riera Fosca, Riera principal i final a la plaça Antoni Pujadas. Comptarem amb diverses colles convidades.				

10.00 a 12.00h	Tradivi familiar		<p>Preu: 10 € (menors de 8 anys gratuït, però cal entrada)</p> <p>Punt de trobada: Av. Sant Josep de Calassanç, 8 (Alella)</p> <p><i>Observació: Cal anar amb mitjà de transport propi al punt de trobada</i></p>	10.00 a 14.00h i 17.00 a 21.00h	Banc de sang
	<p>Escape de carrer dinamitzat. En una hora i amb l'ajuda d'una app mòbil, caldrà resoldre diferents enigmes que s'activaran per geolocalització en diferents carrers del poble i dur a terme diverses proves per aconseguir la màxima puntuació. Inscriu-te en grup i participa-hi.</p> <p>Gratuït, però cal inscripció. Lloc: Pati de Can Lleonart</p>		10.00h		Visita guiada al celler Can Matons
10.00h	Visita guiada al celler Bouquet d'Alella		<p>La visita és una bona oportunitat per descobrir la terra, el tipus de vinya, els mètodes d'elaboració i el resultat final del treball meticulós i curós que s'amaga dins de cada celler. A més de conèixer les instal·lacions, també podreu gaudir d'una degustació de vi explicada per una persona del mateix celler.</p> <p>Preu: 10 € (menors de 8 anys gratuït, però cal entrada). Punt de trobada: Masia Can Matons, s/n (Santa Maria de Martorelles) <i>Observació: Cal anar amb mitjà de transport propi al punt de trobada</i></p>		<p>Vine a tastar la selecció de tapes pensades especialment per degustar amb una copa de vi DO Alella.</p> <p>Lloc: Bars i restaurants del municipi</p>
	<p>La visita és una bona oportunitat per descobrir la terra, el tipus de vinya, els mètodes d'elaboració i el resultat final del treball meticulós i curós que s'amaga dins de cada celler. A més de conèixer les instal·lacions, també podreu gaudir d'una degustació de vi explicada per una persona del mateix celler.</p>				



10.30h	Visita guiada al celler Quim Batlle		amo, en Lucius Pedanius Clemens durant l'època romana.	12.00 a 14.30h	Wine Bar Aperitiu entre vinyes
	<p>La visita és una bona oportunitat per descobrir la terra, el tipus de vinya, els mètodes d'elaboració i el resultat final del treball meticulós i curós que s'amaga dins de cada celler. A més de conèixer les instal·lacions, també podreu gaudir d'una degustació de vi explicada per una persona del mateix celler. Observació: Cal anar amb mitjà de transport propi al punt de trobada</p> <p>Preu: 10 € (menors de 8 anys gratuït, però cal entrada). Punt de trobada: Masia La Sentiu, s/n (Tiana)</p>	12.00h	Un celler, un vi		<p>Endinsa't al cor del Parc Natural Serralada de Marina i gaudeix d'un aperitiu amb segell Maresme en un lloc idíl·lic: a la terrassa del Centre d'Enoturisme d'Alta Alella, amb vistes a la vinya i al Mediterrani. Natura, paisatge, brisa del mar, bona companyia, VI i CAVA!</p> <p>Preu: 10 € (inclou aperitiu per cada 2 persones: 1 copa/pers, + 1 producte Espinaler & 1 bossa Corominas).</p> <p>Reserva prèvia imprescindible: https://altaalella.wine/ca/visitans/ + info: visita@altaalella.wine +34 628624182</p>
11.00h	Visita teatralitzada al celler romà de Vallmora (especial Festa de la Verema)			12.00h	Visita guiada al celler Roura
	<p>Vine a conèixer Epictet, l'esclau grec que treballava a la Cella Vinària. T'explicarà en primera persona la feina que desenvolupava al celler romà i quina relació tenia amb el seu</p>		<p>Cada celler, viticultora o viticultor de la DO Alella és singular i té el seu propi estil de vinificació, però comparteixen un mateix context, el territori on es troben: La Terra de la Pansa Blanca. Vine a tastar un vi de tots aquests elaboradors que participen a la 49a Festa de la Verema per poder entendre millor la filosofia que hi ha al darrera de cada copa. Deixa't sorprendre pels vins del nostre territori!</p> <p>Preu: 15 € Lloc: Can LLeonart</p>		<p>La visita és una bona oportunitat per descobrir la terra, el tipus de vinya, els mètodes d'elaboració i el resultat final del treball meticulós i curós que</p>



17.00h

Visita guiada a les Masies d'Alella (Sessió 2)

Activitat per a conèixer el patrimoni cultural, arquitectònic i de paisatge del poble. L'arquitecte Salvador Ribas ens explicarà les característiques i curiositats de les masies d'Alella i després ens acompanyarà a visitar-ne dues d'elles (Can Sans i Can Barnades).

Durada: 3 hores aprox.
 Preu: 10 €
 Lloc: Oficina de Turisme

18.00 a 21.30h

Ioga entre vinyes

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

Gratuit, però cal inscripció
 Lloc: Vinya Testimonial

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

Preu: 10 € (menors de 8 anys gratuït, però cal entrada)
 Punt de trobada: Vall de Rials s/n (Alella).
Observació: Cal anar amb mitjà de transport propi al punt de trobada

18.00 a 20.00h

Tradivi joves-adults

Escape de carrer per a majors de 18 anys. En una hora i amb l'ajuda d'una app mòbil, caldrà resoldre diferents enigmes que s'activaran per geolocalització en diferents carrers del poble i dur a terme diverses proves. Inscriu-te en grup i participa-hi.

Gratuit, però cal inscripció
 Lloc: Pati de Can Lleonart

18.00h	Vinema 2n Cicle de vi i cinema	18.00h	Sardanes amb la Cobla Principal de Girona
	Vinema és una experiència única que t'apropa al món del vi, la gastronomia i el cinema, posant èmfasi en el producte local i sostenible. Una proposta innovadora que busca un impacte emocional i sensorial a través del maridatge de novetats cinematogràfiques en format curtmetratge amb diferents vins de la DO Alella i tastos gastronòmics de la mà del xef Miquel Antoja.		Trobada de Colles veteranes.
	El cicle de vi i cinema Vinema és una idea original de Mireia Pujol-Busquets i Pau Sanclemente. 5 curtmetratges + 5 copes de vi + 5 tastets gastronòmics del xef Miquel Antoja.	20.00 a 23.00h	Mostra del Vi DO Alella i Gastronomia
	Preu: 35 € Lloc: Espai d'Arts Escèniques Casal d'Alella.		Degustacions de vins del territori DO Alella i especialitats gastronòmiques.
			Lloc: Hort de la Rectoria, la Porxada i Plaça de l'Ajuntament.



20.00 a 23.00h	Tast al Mercat	23.30h	Concert Orquestra Mitjanit
	<p>Les parades del Mercat se sumen a la festa oferint tapes elaborades amb productes de qualitat i de proximitat del mercat.</p> <p>Lloc: Mercat Municipal</p>		<p>Reconegut grup de versions amb una proposta basada en la festa, l'alegria i la música en directe. Concert per a tots els públics (des de ska, dub, rock fins a passos-dobles, rumbes, folk, pop, disco...) on tothom s'hi sentirà còmode i protagonista. Èxits de sempre i les cançons més populars del moment, sense renunciar a cap estil, amb el respecte que es mereix una cultura rica i diversa com és la nostra.</p> <p>Es podran tastar vins de la DO Alella a la ViTruck.</p> <p>Servei de Punt Lila i La Base. Lloc: Plaça Antoni Pujadas i Nirell</p>
21.00 a 22.00h	Música de carrer	02.00h	Sessió de PD amb Dj's Tònics
	<p>Música en directe que amenitzarà la vetllada en diferents punts del poble.</p>		<p>Es podran tastar vins de la DO Alella a la ViTruck.</p> <p>Servei de Punt Lila i La Base. Lloc: Plaça Antoni Pujadas i Nirell</p>
22.00h	Correfoc infantil amb els Diablons del Vi d'Alella		
	<p>Recorregut: Inici a Can Gaza, carrer de les Heures, Torrent Vallbona, Santa Eulàlia, Eduard Serra i Güell, Quatre torres i final a l'encreuament amb Riera Coma Fosca.</p>		



DIUMENGE 10

8.00h	Despertada amb els Trabucaires del Vi d'Alella Acompanyats de la colla convidada dels Trabucaires del Comú de Vila-seca. Recorregut: Encreuament de la Riera Coma Fosca amb el carrer Mas de Xaxars (inici), carrer de la Riera Fosca, Can Lleonart, Rambla Àngel Guimerà i Empedrat del Marxant (final).	10.00h	Plantada de Gegants Trobada de colles geganteres. Amb la participació de les colles geganteres dels municipis de Vila-seca, Cervelló, Puigcerdà, Canovelles, Sant Joan de Vilatorrada, El Masnou i Teià. Lloc: Passeig de Sant Josep de Calassanç	12.00h	de conèixer les instal·lacions, també podreu gaudir d'una degustació de vi explicada per una persona del mateix celler. Preu: 10 € (menors de 8 anys gratuït, però cal entrada). Punt de trobada: Carrer Canigó. BV-5006 (Santa Maria de Martorelles) <i>Observació: Cal anar amb mitjà de transport propi al punt de trobada.</i>
	10.00 a 22.00h Fira-Mercat Festa de la Verema A la fira hi trobareu una àmplia varietat de parades: productes d'alimentació, artesanian, articles de bijuteria, roba, decoració... Lloc: Rambla d'Àngel Guimerà i plaça dels Germans Lleonart.		A partir de les 10.00h Tapes + Vi Vine a tastar la selecció de tapes pensades per degustar amb una copa de vi DO Alella. Lloc: Bars i restaurants del municipi		Cercavila amb la Colla de Gegants, Capgrossos, Grallers i Timbalers d'Alella Recorregut: Passeig de Sant Josep de Calassanç, Les Heures, Torrent Vallbona, Santa Eulàlia, Balmes, Plaça de l'Església, Rector Desplà, Plaça de l'Ajuntament, Empedrat del Marxant, Rambla d'Àngel Guimerà (per la calçada), plaça dels Germans Lleonart, Riera Principal i plaça d'Antoni Pujadas i Nirell.
		11.00h	Visita guiada celler Masia Can Roda La visita és una bona oportunitat per descobrir la terra, el tipus de vinya, els mètodes d'elaboració i el resultat final del treball meticulós i curós que s'amaga dins de cada celler. A més		

<p>12.00h</p>	<p>Vinema 2n Cicle de vi i cinema</p> <p>Vinema és una experiència única que t'apropa al món del vi, la gastronomia i el cinema, posant èmfasi en el producte local i sostenible. Una proposta innovadora que busca un impacte emocional i sensorial a través del maridatge de novetats cinematogràfiques en format curtmetratge amb diferents vins de la DO Alella i tastos gastronòmics de la mà del xef Miquel Antoja.</p> <p>El cicle de vi i cinema Vinema és una idea original de Mireia Pujol-Busquets i Pau Sanclemente. 5 curtmetratges + 5 copes de vi + 5 tastets gastronòmics del xef Miquel Antoja.</p> <p>Preu: 35 € Lloc: Espai d'Arts Escèniques Casal d'Alella.</p>	<p>18.00h</p>	<p>Premis Verema d'Alella</p> <p>L'Ajuntament d'Alella fa un reconeixement a alellencs i alellenques que al llarg de la seva trajectòria han tingut o tenen un vincle estret tan emocional com vital amb la terra i el sauló, els ceps, el raïm... en definitiva la vinya i el vi.</p> <p>En aquest segon any s'atorga un doble premi a dues persones que s'han ben guanyat un gran reconeixement per la seva dedicació en el món vitivinícola d'Alella: l'Assumpció Lucas, estretament vinculada a la Vinícola, on va treballar més de trenta anys, i l'Alejandro García, que fa més de 50 anys que té cura d'una vinya a la Vall de Rials.</p> <p>Lloc: Espai d'Arts Escèniques</p>
----------------------	---	----------------------	--



© Oscar Pallarès

© Oscar Pallarès

<p>18.00h</p>	<p>Espectacle infantil amb Ramon Redorta</p> <p>Us convidem a gaudir d'un conte musical tradicional de Verema. A través de la narració i els titelles, ben amanides amb música i cançons tradicionals catalanes, reviuem històries ben properes que defineixen el que avui és la nostra vila.</p> <p>Lloc: Pati de Can Lleonart</p>	<p>22.30h</p>	<p>Havaneres amb el grup Son de l'Havana</p> <p>Quartet de músics amb molta experiència i apassionats del gènere que s'uneixen per fer les delícies dels amants, entre d'altres, de la música catalana d'autor, la rumba, les havaneres, i els valsets mariners. Un repertori variat amb arranjaments propis que ofereixen un so de qualitat ple de matisos nous, fusió en ritmes i harmonies tot mantenint l'essència de la cançó de taverna.</p> <p>Lloc: Parc Gaudí</p>
<p>20.00 a 23.00h</p>	<p>Mostra del Vi DO Alella i Gastronomia</p> <p>Degustacions de vins del territori DO Alella i especialitats gastronòmiques.</p> <p>Lloc: Hort de la Rectoria, la Porxada i Plaça de l'Ajuntament.</p>		



11.00h

Ofrena floral de l'11 de setembre

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

Lloc: Plaça dels Germans Leonart

19.00h

Acte de constitució del nou Consell Agrari Municipal

Lloc: Sala de Plens de l'Ajuntament

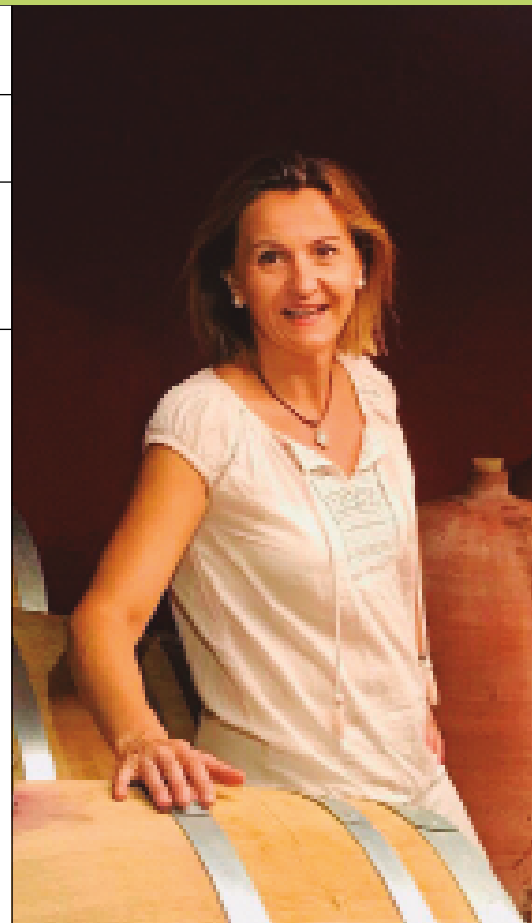
20.00h

**Tast amb personalitat amb...
Mariona Rendé.
Conca i Alella: Maridatge amb
tòfona i vi**

Un tast on combinarem vins de la DO Alella i vins de la Conca de Barberà amb productes elaborats amb tòfona de la Conca.

A la Conca hi ha la varietat del Garrut que és la mateixa que el Mataró. D'aquesta manera compararem vins mono varietals d'aquesta varietat i intentarem trobar diferències pròpies del terreny (clima, alçada, orientació de la vinya i la mà de l'home, entre d'altres).

Preu: 18 €
Lloc: Can Leonart



20.00h

Tast amb personalitat amb...**David Janer.****Entre panses i xarel·los: germans o bessons?**

Tast comparat entre dos germans: la pansa blanca i el xarel·lo. Tots dos, nascuts d'una mateixa i antiga mare, la *vitis*; però amb el temps, allunyats l'un de l'altre. Haurà marcat aquesta separació algunes diferències substancials? Com són i què són, germans o bessons? Semblants o idèntics? En el tast mirarem d'interrogar-les i esbrinar l'ànima de cadascuna d'elles. Ens en sortirem?

Preu: 18 €

Lloc: Can Lleonart



20.00h

Tast amb personalitat amb...**Bruno Tannino.****Vins i productes del Maresme i el Vallès Oriental: una experiència de maridatge Km0**

El sommelier Bruno Tannino guiarà una experiència de tast que ens ajudaran a conèixer millor diversos vins i productes locals, aportant idees innovadores de com combinar-los.

Preu: 18 €

Lloc: Can Lleonart



© Jordi Piny

19.00h

Tast Jove de Vins


Maridatge entre vi i tapes. Una proposta dinamitzada per Marc Guallar, sommelier alellenc, que ens animarà a conèixer com combinen els diferents vins escollits amb plats elaborats per l'equip de cuina del Bar del Casal d'Alella.

Preu: 10 €

Lloc: Bar del Casal d'Alella



INSCRIPCIONS, ENTRADES I VENDA DE TIQUETS

INSCRIPCIONS I ENTRADES A LES ACTIVITATS	VENDA DE TIQUETS DE VI I COPA DE VIDRE		
A partir del 25 d'agost A l'Oficina de Turisme d'Alella i a festaverema.alella.cat	A l'Oficina de Turisme d'Alella i a l'estand de la Plaça de l'Ajuntament		
Horari Oficina de Turisme	Horari de l'estand de la Plaça de l'Ajuntament		
De dimarts a dijous i diumenge, de 10 a 14.30 h Divendres i dissabte de 10 a 14.30 h i de 15.30 a 17.30 h Dilluns tancat, excepte dilluns 11 de setembre que estarà obert	Divendres 8, dissabte 9 i diumenge 10, de 19 a 23 h		
Horari extraordinari de l'Oficina de Turisme	Preu Tiquet: 2€		
Del 8 al 10 de setembre de 10 a 14.30h i de 17 a 21h Dilluns 11, de 10 a 14.30 h	Vi: 1 tiquet Vi prèmium: 2 tiquets Ampolla de vi o escumós: 6 tiquets Copa de vidre + bossa porta copa: 3€		
Preus	Us recordem que les degustacions de menjar i postres es pagaran directament als estands de restauració de l'Hort de la Rectoria.		Oficina de Turisme
Visita cellers: 10€ Visita Les Masies d'Alella: 10€ Un celler, un vi: 15€ Tast Jove de Vins: 10€ Tast amb personalitat: 18€ cada sessió Vinema: 35€ cada sessió			93 555 46 50 alella.ofturisme@alella.cat festaverema.alella.cat alella.cat
		Polícia local	
			Passeig de Marià Estrada, 8

MESURES DE SEGURETAT

MESURES DE SEGURETAT QUE CAL PRENDRE EN LLOCS ON ES FAN ACTUACIONS DE GRUPS DE FOC O CORREFOC

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 envaiïu 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'Alcella no es farà responsable i a 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 a qui assisteixi 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.

PROGRAMA

MOSTRA

TAPES + VI

A L'ENTORN

8, 9 i 10
DE SETEMBRE
DE 20.00
A 23.00H

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

VINS

Alta Alella – Celler de les Aus

Al bell mig del Parc Natural de la Serralada de Marina, es troba la finca modernista Can Genís, el somni de la família Pujol-Busquets Guillén. Ecològics des de l'origen, elaboren vins i caves amb vocació de transparència i compromís natural.

Alella
93 469 37 20
www.altaalella.wine/ca

Masia Can Roda

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

Santa Maria de Martorelles
93 579 44 48
www.cellercanroda.cat

Bouquet d'Alella

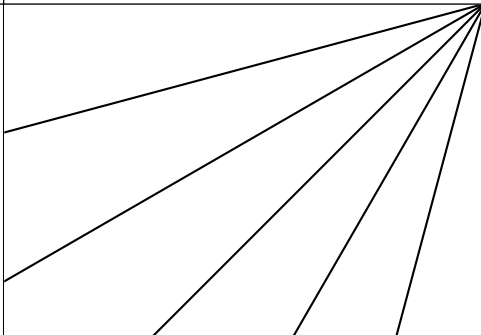
Finca familiar amb més de 5 segles d'història que actualment elabora vins amb varietats locals i en agricultura ecològica i sostenible amb l'entorn. Al mateix temps realitzen activitats enoturístiques en un entorn privilegiat amb vistes al poble d'Alella i al mar Mediterrani. Un espai únic que et farà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

Alella
93 555 69 97
www.bouquetdalella.com

Roura

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

Alella
93 352 74 56 – 93 540 31 48
www.roura.es

<p>Quim Batlle</p>	<p>L'artesa del Temps</p>	<p>Testuan</p>
<p>Quim Batlle expressa la seva visió del vi a través dels productes que fa. Són vins amb personalitat, amb molt de caràcter i fidel expressió del sauló que els veu néixer, responsable de la mineralitat i l'amargor final que busquen.</p> <p>Tiana 648 180 035 - 93 395 45 27 www.vinosdealella.com</p>	<p>És un projecte que neix de 2 germans enginyers de professió. Portats per la passió i amor al vi decideixen endinsar-se en aquest món tan romàntic.</p> <p>El producte que elabora l'Artesa del Temps és un producte únic fet amb molta cura i afecte, sempre amb tirades molt petites i posicionat en llocs on es tracti el vi amb el mateix afecte amb què està fet.</p> <p>El Masnou 600 23 61 76 www.artesadeltemps.cat</p>	<p>És el projecte d'un grup d'amics de Cabrils que comparteixen l'estima per la vinya i el vi i van decidir unir-se fa poc més de 10 anys per a conrear una de les últimes parcel·les de vinya que quedava al municipi i elaborar un vi blanc de qualitat.</p> <p>Cabrils 696 575 216 www.testuan.com</p>
<p>Serralada de Marina i Consell Regulador</p>		
<p>Vins de Serralada de Marina i altres vins de la DO Alella.</p>		

GASTRONOMIA

8 SETEMBRE

<p>Can Balcells</p>	<p>David Pastisser</p>	<p>La Magnolia</p>
<p>Cuina d'una gran qualitat i amb productes de proximitat.</p> <p>93 737 97 87 ALELLA www.hotelarreyalella.com</p>	<p>Elaboracions artesanes de pastisseria.</p> <p>93 555 34 75 EL MASNOU www.davidpastisser.com</p>	<p>Taverna gastronòmica amb tapes i platets d'arreu del món.</p> <p>93 504 90 90 EL MASNOU contacto@lamagnolia.es</p>
<p>Celler Jordana</p>	<p>El Mas Vell</p> <p>Cuina mediterrània amb un toc fresc i modern.</p> <p>93 238 18 90 EL MASNOU www.elmasvell.com</p>	<p>White Garden Street Food</p>
<p>Vinoteca gourmet amb degustació. Productes d'alta qualitat. Especialitat en vins, embotits, formatges i conserves.</p> <p>93 180 66 78 ALELLA www.cellerjordana.com</p>	<p>La Curiosa Vins I Thai</p> <p>Slow food. Menjar Tailandés amb productes km.0</p> <p>93 037 20 65 ARGENTONA @la_curiosa_vins_i_thai</p>	<p>Cuina de Carrer 100% Saludable i 100% Orgànica.</p> <p>Gaudim elaborant productes de qualitat, oferint entrepans i tapes originals 100% GARDEN.</p> <p>611 69 62 68 ALELLA @whitegardenstreetfood</p>

9 DE SETEMBRE

Can Balcells

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

93 737 97 87

ALELLA

www.hotelarreyaella.com

La Curiosa Vins I Thai

Slow food. Menjar Tailandés amb productes km.0

93 037 20 65

ARGENTONA

@la_curiosa_vins_i_thai

La Masia de la Xesca

Cuina mediterrània, de temporada i brasa. Croquetes d' autor "Encroquetame by Xesca".

93 383 65 56

BADALONA

www.lamasiadelaxesca.com

La Magnolia

Taverna gastronòmica amb tapes i platets d'arreu del món.

93 504 90 90

EL MASNOU

contacto@lamagnolia.es

White Garden Street Food

Cuina de Carrer 100% Saludable i 100% Orgànica.

Gaudim elaborant productes de qualitat, oferint entrepans i tapes originals 100% GARDEN.

611 69 62 68

ALELLA

@whitegardenstreetfood

Charcuteria Coloma

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

93 555 51 02

EL MASNOU

info@charcuteriacoloma.com

La Magrana

Bar restaurant de cuina casolana.

93 555 69 70

ALELLA

marianavalero66@gmail.com

GASTRONOMIA

10 SETEMBRE

<p>Charcuteria Coloma</p>	<p>La Curiosa Vins I Thai</p>	<p>La Masia de la Xesca</p>
<p>Arrossos, i cuina de proximitat, basats en la estacionalitat, qualitat i experiència.</p> <p>93 555 51 02 EL MASNOU info@charcuteriacoloma.com</p>	<p>Slow food. Menjar Tailandés amb productes km.0</p> <p>93 037 20 65 ARGENTONA @la_curiosa_vins_i_thai</p>	<p>Cuina mediterrània, de temporada i brasa. Croquetes d' autor "Encroquetame by Xesca".</p> <p>93 383 65 56 BADALONA www.lamasiadelaxesca.com</p>
<p>La Nau d'Allella</p>	<p>La Magnolia</p>	<p>White Garden Street Food</p>
<p>Amants de la cuina tradicional i casolana. Menjars per emportar elaborats amb molta cura i la millor matèria primera.</p> <p>93 555 23 18 ALELLA www.lanaudallella.es</p>	<p>Taverna gastronòmica amb tapes i platets d'arreu del món.</p> <p>93 504 90 90 EL MASNOU contacto@lamagnolia.es</p> <p>El Mas Vell</p>	<p>Cuina de Carrer 100% Saludable i 100% Orgànica. Gaudim elaborant productes de qualitat, oferint entrepans i tapes originals 100% GARDEN.</p> <p>611 69 62 68 ALELLA @whitegardenstreetfood</p>
	<p>Cuina mediterrània amb un toc fresc i modern.</p> <p>93 238 18 90 EL MASNOU www.elmasvell.com</p>	

PROGRAMA

MOSTRA

TAPES + VI

A L'ENTORN

TAPES + VI

1.	Bar Del Casal	4.	Can Flo	6.	Companyia d'Alella, Viniteria i Taverna
	Carrer Santa Madrona, 10 93 555 43 54 De 19 a 00 h Tapa: <i>Choripan</i> Vi: AA Garnatxa negra (Alta Alella)		Carrer d'Anselm Clavé, 38 93 555 21 44 De 12 a 15 h Tapa: La champi o l'anxoveta Vi: Pansa blanca (Raventós d'Alella)		Riera Principal, 20 93 404 69 46 / @companyiadalella De 12 a 15 h Tapa: montadito d'amanida nòrdica i montadito de bacallà fumat amb olivada Vi: Pansa blanca (Raventós d'Alella) o Pansa blanca (Alta Alella)
2.	Ca La Nena	5.	Celler Jordana	7.	Companyia d'Alella, Celler i Taverna
	Plaça de l'Església, 6 93 782 31 10 / @ca_la_nena De 12 a 15 h Tapa: Mongetes amb cloïsses Vi: Pansa rosada (Raventós d'Alella)		Rambla d'Àngel Guimerà, 60 93 180 66 78 / www.cellerjordana.com D'11 a 14 h Tapa: Empedrat de bacallà fumat i mongetes del ganxet o pintxo de formatge comté, ceps i cansalada Maldonado Vi: AA Pansa blanca o AA Garnatxa negra (Alta Alella)		Riera Fosca, 28-30 93 540 03 41 / @companyiadalella De 12 a 15 h Tapa: assortit de marisc (en conserva) amb patates xips i salsalella Vi: Pansa blanca (Raventós d'Alella) o Pansa blanca (Alta Alella)
3.	Cal Barquer				
	Plaça de l'Ajuntament, 9 93 750 56 79 / @cal_barquer De 10 a 16 h Tapa: <i>Mollete</i> de calamar Vi: AA Pansa blanca (Alta Alella)				

<p>8.</p>	<p>La DO Tastets d'Alella</p> <p>Mercat Municipal d'Alella / @ladoalella De 12 a 15.30 h</p> <p>Tapa: Sardines en escabetx cítric Vi: AA Pansa blanca (Alta Alella)</p>	<p>11.</p>	<p>La Plaça d'Alella</p> <p>Plaça de l'Ajuntament, 8 93 540 97 70 / @bar_la_placa_alella D'11.30 a 15.30 h</p> <p>Tapa: Tempura de carn Vi: Bouquet d'Alella Blanc</p>
<p>9.</p>	<p>La Gravella</p> <p>Carrer Berlín, 8 93 143 12 78 / @lagravella De 20 a 22 h</p> <p>Tapa: Empanada argentina de vedella Vi: AA Garnatxa negra (Alta Alella)</p>	<p>12.</p>	<p>La Vinya</p> <p>Carretera de Masnou a Granollers, km. 5,2 93 555 13 62 / www.restaurantlavinya.cat De 13 a 16 h</p> <p>Tapa: Caneló de bolets silvestres amb beixamel trufada. Vi: Pansa blanca (Raventós d'Alella) o Parvus chardonnay (Alta Alella) o Sauvignon blanc (Roura)</p>
<p>10.</p>	<p>La Magrana</p> <p>Carrer Santa Madrona, 8 93 555 69 70 / @la_magrana_alella De 12 a 15 h</p> <p>Tapa: Calamars a la romana Vi: Pansa blanca (Alta Alella)</p>		



PARTICIPA AL CONCURS DE TAPES + VI!

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

COM FUNCIONA?

1. Tasteu una tapa i una copa de vi. Cada establiment participant oferirà una proposta gastronòmica maridada amb vi DO Alella.
2. Cada cop que en tastis una, et facilitaran un codi QR per poder fer la teva valoració personal i participar en el sorteig de 2 experiències enoturístiques a la Terra de la Pansa Blanca.
3. Les persones guanyadores seran informades per telèfon o correu electrònic.

DIES

8 de setembre, a partir de les 18 h.
9 i 10 de setembre, a partir de les 10 h.

Consulteu els horaris de cada establiment.

PREU

5 € cada tapa + vi.

PROGRAMA

MOSTRA

TAPES + VI

A L'ENTORN

EXPOSICIÓ (umbracle), UN PROJECTE DE RICARD AYMAR

Exposició del 7 de setembre al 22 d'octubre

Inauguració:

Dijous 7 de setembre a les 20h

Horaris:

Dia 8 i 9: d'11 a 14h i de 17 a 20h

Dia 10: d'11 a 14h

Resta de dies, en horaris d'obertura habituals de l'Espai d'Art i Creació Can Manyé (dimecres, dijous i divendres de 17 a 20h; dissabte i diumenge d'11 a 14h)

"És tan subtil la ratlla que separa la llum de l'ombra, que em confonc sovint i de sobte camino a les palpentes."

Miquel Martí i Pol.

"Túmulo de vent".

Després de tot (Proa, 2002)

Ricard Aymar, artista alellenc, presenta el seu projecte (umbracle) no com un lloc físic, sinó com un espai del subconscient. Aquest umbracle és el resultat d'un viatge personal a les penombres de l'ànima. Un món metafòric, gairebé oníric, on habiten espectres interiors, fragments ocults als altres i molt sovint a nosaltres mateixos. Alhora, és un intent d'entendre el que som i d'on venim. Una recerca nostàlgica als orígens on s'arrela la nostra identitat. L'ombra és també allò que ens connecta a la terra tot demostrant que tenim cos, que som reals.

El procés creatiu en l'obra d'Aymar és viscut com una acció que interroga l'endins, preguntes i descobertes que generen un recull de siluetes poètiques -tinta i vi sobre paper- de la part obaga de la nostra existència. Instal·lacions i escultures permeten donar volum a la inherent bidimensió d'aquestes ombres: de ser el reflex d'un objecte a ser l'objecte en si, amb un pes i una presència, si és que finalment en aquest procés d'indagació hi ha distinció possible entre ombra i objecte, de la mateixa manera que succeeix entre ombra i autor.



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

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

Aprofita el descompte del 50% especial Festa de la Verema i juga per només 14,99€ (grup de 2 a 4 persones)

Com funciona?

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

Condicions

Només vàlid per compres realitzades del 25 d'agost al 17 de setembre 2023 (ambdós inclosos).

Codi de descompte: VEREMA50

Descarrega't l'app!



APP Apple



APP Android



Vine a comprar al comerç local

Si compres durant tot el mes de setembre en els establiments adherits a la campanya "Verema i Comerç" obtindràs un obsequi de les festes de la Verema. *Fins a exhaurir existències.*

Del 7 al 15 de setembre

ALTRES ACTIVITATS

5è Campionat d'escultures amb motosierra

Dissabte 16 de setembre a les 10h

Vine a veure la transformació d'un tronc en una figura. Per participar és obligatori l'ús dels Equips de Protecció Individual (EPI)

Organitza: Trabucaires del Vi d'Alella
Més informació al 647 64 61 42 (Quico Lluch)
Lloc: Riera principal

Cançons de Taverna

Organitzat per l'Associació Casal d'Alella

Dissabte 16 de setembre: Cantaires de Ripoll
Dissabte 23 de setembre: Grup Slainte
Dissabte 23 de setembre: Pep Bergadà

Hora: 22h
Lloc: Casal d'Alella



BRINDEM AL RITME DEL TEMPS

#BrindemAlRitmeDelTemps
festaverema.alella.cat

