

50a



fiesta de la verema

alella 4 al 15 setembre 2024

salutació de l'alcalde

Benvolguts i benvolgudes,

Fer 50 anys és molt més que un simple aniversari i, per això, aquest any em sento especialment honorat de poder presentar aquest programa de la Festa de la Verema: hi trobarem activitats ja consolidades i d'altres que tot just treuen el cap per fer-se un lloc entre nosaltres; cites ineludibles que ens entronquen amb el passat i ens fan mirar al futur amb entusiasme.

Arribar a 50 anys d'història significa obrir la capsa dels records, que desencadena un munt de sensacions. Aquesta és una cita per agrair les 50 edicions de la Festa i les persones que les han fet possible, una Festa que posa en valor les experiències viscudes, perquè totes han contribuït a formar-la tal com és avui. La Festa de la Verema de 2024 és una celebració de la vida, una reflexió sobre el passat i una porta oberta a un futur ple de possibilitats.

Teniu a les mans un programa que aplega identitat, tradició, memòria i cultura popular, però, sobretot, que aplega el millor de la cultura del vi i la vinya a casa nostra, el millor de la DO Alella. Entitats, associacions, comerç, persones a títol individual i, sobretot, cellers i viticultors són protagonistes indiscutibles de la Festa i, també amb ells, Alella us convida a compartir el fruit de la seva fei-

na amb amics i coneguts. Perquè aquesta també és l'ànima de la Festa: ser lloc de trobada, escenari de bons moments, aparador del nostre orgull de ser allelencs i allelloques.

Com a alcalde d'Alella, desitjo que gaudiu molt de la Festa de la Verema!

Marc Almendro i Campillo
Alcalde d'Alella



benvinguda, 50a festa de la verema!

Amb aquest ja seran 50 setembres celebrant la Festa de la Verema a Alella i, com no podia ser d'una altra manera, a més dels actes més característics de la Festa, aquesta edició tan important havia de tenir-ne alguns de singulars. El primer, del qual ja fa mesos que podem gaudir, és el cartell que s'ha encarregat específicament per celebrar els 50 anys de la Festa. Aquest gra de raïm que presideix la festa d'enguany ens ha brindat l'oportunitat de tenir entre el patrimoni de la Festa de la Verema l'obra de qui és un dels màxims exponents del disseny al país, l'alellenc Enric Satué.

Per celebrar 50 edicions de la Festa, doncs, el dia 4 de setembre s'ha concebut una passejada molt especial, que ens conduirà des de la Plaça de l'Ajuntament fins a Can Lleonat per descobrir-nos diferents aspectes de la Festa i de les persones que l'han fet possible. *Un passeig per la memòria de la Festa de la Verema* ens cita a les 6 de la tarda a la Plaça de l'Ajuntament, des d'on ens desplaçarem fins a l'antic Moll de Càrrega, on hi haurà les dues primeres accions de la tarda. D'una banda, es descobrirà la placa que donarà nom a aquesta placeta a partir d'aquest moment i, de l'altra, l'artista alellenc Ricard Aymar serà l'encarregat de descobrir l'escultura *Mol·lècula d'un poble* que ha creat expressament

per a l'ocasió i que ens recordarà, dia rere dia en aquest espai del poble, la importància de la Festa de la Verema.

Aquesta passejada pel records ens conduirà fins a Can Lleonat, passant per davant de l'Hort de la Rectoria, que acull la Mostra de Vins i Gastronomia, i de l'escultura de la premsa, que també està de celebració, ja que va ser inaugurada en el marc de la 1a Festa de la Verema, l'any 1975. L'última aturada de la tarda serà a Can Lleonat, un espai molt especial que acollirà, fins a final del mes de setembre, l'exposició commemorativa *Fem memòria: 50 festes de la Verema d'Alella*. A més de la inauguració de l'exposició, el pati de Can Lleonat serà l'escenari on podrem escoltar com s'ha gestat aquesta edició de la Festa i altres detalls que descobrireu aquella mateixa tarda. Per acabar, és clar, brindarem amb els nostres vins!

Aquest, però, no serà l'únic acte dedicat als 50 anys de la Festa. Els Premis Verema, la mateixa inauguració, les passejades entre vinyes, els tastos especials, la producció de marxandatge especial... Tot està pensat perquè la Festa de la Verema de 2024 esdevingui una festa per al record. Esperem que sigui així i que la gaudiu molt!

festa

2 2 f. [LC] [AN]

**Solemnitat amb què se celebra
la memòria o l'escaiença
d'un esdeveniment memorable.**

verema

1 f. [LC] [AGA]

Collita dels raïms.



ASSOCIACIÓ DE DONES D'ALELLA

50 veremes en 10 glops

text Àlex Asensio

Enguany, Alella viurà una edició molt especial de la Festa de la Verema, ja que celebrarà les noces d'or.

En totes les societats de base agrària, la recollida dels fruits és motiu de joia, oimés quan es tracta d'un conreu que vol temps, com la vinya. Omplir les portadores és la recompensa als esforços d'un cycle anual de cura i dedicació que segueix amb la premsada i la vinificació del most.

Al setembre, el poble respirava diferent. Amb el tràfec amunt i avall de carros i semals. Amb l'olor característica de la brisa i del raïm espremut. Eren dies de brogit, jornades llargues de treball col·lectiu per part de tothom: bracers, amics i familiars. Grans i xics. Homes i dones.

Aleshores, totes les cases tenien el seu tros, de propietat o arrendat, independentment de l'ofici i l'escala social dels seus estadants. Vers l'any 1700, el rector Francesc Riu va anotar al lligall de rendes de l'església: *Si vinum tollis, restat Alella nihil*, que és tant com dir que "si en treus el vi, a Alella no hi queda res".

Tres-cents anys després, els vells vinyataires s'expressaven en termes similars en el llibre *Recordant... L'Alella d'abans*. Per a ells, el vi del racó era com un compte d'estalvis: el celler era la guardiola i quan anaven mal dades se'n venien una bota.

Per tot plegat, a Alella la verema és història, tradició i identitat. Certament, els temps han canviat –i molt!–, però també és present i, sobretot, és cultura antropològica en majúscules.

Repassem, a continuació, 10 aspectes que han contribuït a definir i singularitzar la Festa —o "les Festes", en plural— de la Verema.





©Saavedra Oliveras, 2000



©Quirico Lluch, 2009

la premsa del mil·lenari

La Festa de la Verema va veure la llum el 21 de setembre de 1975 com a part de les Festes del Mil·lenari. La data de l'efemèride va ser discrecional, prenent com a referència els primers documents conservats que esmenten el nom d'Alella, un topònim que identificava la procedència i les característiques dels vins que es produïen en un territori que depassava amb escreix el terme municipal i que l'any 1953 va ser reconegut com a Denominació d'Origen.

Tot i que va ser justament la dècada de 1970 quan el sindicat Alella Vinícola va processar el pic de 1.160.000 quilos de raïm en una sola campanya, els vents bufaven en altres direccions. El poble tenia 2.644 habitants i el procés d'urbanització avançava –encara a poc a poc, però de forma inexorable– en detriment del sòl i dels usos agrícoles.

Aferrant-se a aquella idea romàntica del passat immediat, els seus precursors –amb l'alcalde Jesús Barnadas al capdavant– volien que la festivitat “perdurés al llarg del temps”, segons va relatar Salvador Artés en la seva salutació com a batlle l'any 2001.

La vocació de continuïtat era ben explícita. D'una banda, perquè la portada del programa ja indicava que es tractava de la “primera” edició, i, de l'altra,

perquè estava il·lustrada amb una fotografia d'un monument commemoratiu expressament encarregat per a l'ocasió. Es tractava de la rèplica –a escala natural i en pedra granítica– d'una de les premses de dos cargols que hi ha al celler de Can Calderó. El mestre d'obres i maquetista naval Isidre Oliveras va ser l'autor dels plànols i de la maqueta desmuntable a escala 1:5 que el picapedrer Andreu Calatayud de la Roca del Vallès va fer servir com a model.

L'escultura, que es va inaugurar davant de l'edifici del celler cooperatiu de l'Alella Vinícola, va ser traslladada a la plaça dels Germans Lleonart l'any 2000, un cop enllestides les obres de soterrament de la Riera.

La premsa del Mil·lenari va ser el primer símbol de la festa, fins al punt que se'n van posar a la venda almenys dos models de fusta com a recordatori, un dels quals apareixia en un anunci a la premsa del vi Marfil Alella que hi deia: “Cultura i prestigi d'un gran poble”.

El 1989, la seva silueta va ser recuperada en forma de segell circular –inicialment cap per avall, per un error de disseny– per il·lustrar ininterrompudament les portades del programa fins l'any 2004.



un esquelet amb molt de múscul

Al principi, la Festa de la Verema s'estructurava al voltant d'una escaleta formada per un seguit d'actes que es desenvolupaven de forma consecutiva sobre un escenari situat a la plaça. Es tractava de les salutacions i parlaments oficials; el premsat del raïm per part de la pubilla, les dames d'honor i els hereus; la benedicció del primer most; la lectura del pregó a càrrec d'una persona de renom, i la presentació del porró de cada edició.

Aquest esquelet ha perviscut pràcticament invariable. Els primers anys tenia lloc diumenge al migdia, tot d'una tirada, i es completava amb un tast de vins i una audició de sardanes; però de mica en mica es va anar enriquint i diversificant. El 1975 va ser precedit per una missa solemne i un concert, la vetlla prèvia, de la Coral Sant Jordi. D'ençà de 1976, el pregó i la proclamació de la pubilla es feien disabte a altes hores de la nit, si bé la resta de la cerimònia es mantenia l'endemà.

El 1980 es va introduir la "rua d'animació" de diumenge al matí i fins al 1992 no es van normalitzar els espectacles infantils, en diferents formats. El 1980 s'hi va fer la primera de moltes exposicions "als locals de la casa de la vila" i el 1999 es van transferir a la masia de Can Lleonart, un cop rehabilitada com a centre cultural. Moltes d'aquelles mostres van

despertar gran expectació, com ara el tríptic *Alella, recull d'imatges* del trienni 1988-1990.

El 1984, coincidint amb la desena edició, es van incorporar el correfoc dels Diables del Vi i la cercavila de la Colla de Gegants i Capgrossos d'Alella, que des del 1993 hi organitza una trobada anual que culmina amb el *Ball de la Verema* del gegant Feliu i la geganta Madrona. També l'agrupació sardanista hi celebra un aplec des del 2001.

El 1988 va marcar un punt d'inflexió que va donar entrada a molts ingredients que avui es consideren intrínsecs a la Verema, com la despertada dels trabucaires –inicialment a càrrec de la Germandat de Sant Andreu, que el 2010 va cedir el testimoni als Trabucaires del Vi– i la botifarrada popular.

A més, el programa es va ampliar de 2 a 3 dies i es van avançar les dates de l'últim cap de setmana de setembre a l'entorn de la Diada, si bé l'ofrena floral no es va instaurar fins al 1992.

L'afegitó de divendres va desplaçar-hi el pregó, la pubilla i el porró, i va donar un gran impuls a la música, amb la programació d'un concert (divendres), un ball amb orquestra (dissabte) i una cantada d'havaneres (diumenge), que des del 1994 posa el colofó a la festa.

CASAL D'ALELLA



el casal, ànima i motor

La Festa de la Verema no es pot entendre sense l'impuls i la implicació del Casal d'Alella, que aquells anys vivia una “nova etapa” amb molta empenta comandada per una junta rejoyenida i una massa social creixent, fruit de l'efervescència cultural i social del moment.

A més d'acollir el concert inaugural del 1975, l'entitat es reivindicava el 1976 com a organitzadora de la festa “amb la col·laboració de l'Ajuntament i del celler cooperatiu Alella Vinícola”. Com ja s'ha dit, aquell any, la proclamació de la pubilla i la lectura del pregó –a càrrec d'Esteve Riambau– es van transferir al local del Casal i es van cloure amb un “gran fi de festa líric”.

Aquell va ser el tret de sortida a un seguit d'obres teatrals i números de revista musical que van acompanyar la gala fins a 1987 i que eren produïts i interpretats per actors i actrius amateurs. És el cas del Grup de Teatre d'Alella, del Grup de Teatre Juvenil-Infantil del Casal, del Quadre Escènic Caràtula i del grup Xistera Rosa i les seves memorables *Històries de cinema i altres coses* de 1983. Darrere de cada funció hi havia mesos de preparació i desenes de persones, totes entusiastes, encarregades de la direcció, el vestuari, la perruqueria, l'escenografia, el so, la il·luminació...

Les arts escèniques van donar pas a la música: el mateix 1987 s'hi van afegir les havaneres (inicialment, divendres), el 1988 hi va tocar Narciso Yepes i el 1989 va ser el torn de Santi Arisa –que va repetir dos anys més– i del grup ensenya del que després se'n va dir rock català, Sopa de Cabra. Però el cap de cartell per excel·lència ha estat La Salseta del Poble Sec, amb dotze actuacions al sarró.

El paper preponderant del Casal –“amb el patrocini de l'Ajuntament”– es va perllongar fins al 1991. A partir de llavors es distingeixen tres etapes: una en què s'inverteixen les tornes (de 1992 a 1996), una altra de paritat (de 1997 al 2000) i una tercera, fins a l'actualitat, en què l'Ajuntament va assumir-ne definitivament la iniciativa, primer a través de la Regidoria de Cultura –amb la col·laboració de la Comissió de Festes, a partir de 2005– i, més recentment, sota la batuta de la Regidoria de Turisme –amb el suport d'Enoturisme DO Alella”.

Tanmateix, el Casal es va encarregar durant força anys de gestionar el servei de bar dels concerts com a via de finançament de l'entitat. La seva ascendència i expertesa van motivar que dos dels seus expresidents fossin més endavant regidors de Cultura i Festes: Josep Maria Gispert (1995-1999) i Fede Salas (2011-2019).

porró, plat i copa

El Casal d'Alella va ser l'impulsor de la col·lecció de porrons de la Festa de la Verema, formada per un total de 40 peces de vidre bufat que incorporen l'escut alat del municipi. El porró és la sublimació del caràcter popular de la Verema i remet a la idea primigènia de compartir la joia del moment, passant de mà en mà i xerricant del mateix broc. És, sens dubte, l'element tangible més icònic associat a la celebració.

Són 40 atuells únics, tots diferents per mor de les imperfeccions del procés artesanal d'elaboració, que es feia al Poble Espanyol. Els primers anys es van inspirar en models tradicionals –porrones, figures, pitxeres i setrills– dels segles XVII al XIX, que eren presentats amb gran desimboltura al micròfon per Fede Salas. Quan el repertori costumista tocava a la fi, se'n van fer alguns de ben imaginatius per commemorar la Guerra Civil o els centenaris d'Antoni Gaudí i Salvador Dalí.

La col·lecció es va cancel·lar el 2014 per un compendi de raons com la manca d'espai en les pres tatgeries i el cost de producció, de manera que la demanda es reduïa i el tiratge cada cop anava a menys (dels 1.500 de 1991 als 400 del darrer any).

Com diu el refrany, “beure en porró no fa senyor”. Per això, el 1984 es va adoptar la copa de vidre per

servir el vi. N'hi havia dues del mateix estil, petit i estret: una de serigrafiada amb la insígnia de l'Ajuntament i una altra amb el logotip de la Masia Museu Can Magarola que es feia servir en el concurs de tastavins. El 1997 se'n va canviar el model per un altre de més estilitzat i el 2004 s'hi va introduir l'actual. Entremig, el 1999 l'Ajuntament va comercialitzar una copa de grans dimensions per commemorar-ne el 25è aniversari.

El 1992 va aparèixer el plat de la Verema, una idea –com la copa– de Francesc Lluch associada a la Mostra de restauració. També en aquest cas, la producció i venda eren cosa de l'Ajuntament. Com el porró, es tractava d'un producte de marxandatge eminentment decoratiu per penjar a la paret. Lluny d'entrar en competència, els dos articles van resultar complementaris, tot i que el 2007 es va deixar de fer.

Llevat de la versió de 1993, les altres catorze remeses es van produir en un torn de terrissaire i es van pintar a mà. Reproduïen motius sobre els treballs de la vinya i el procés d'elaboració del vi. Les escenes eren extretes –sense respectar-ne necessàriament l'ordre– d'un plafó ceràmic d'estil català que el celler Alella Vinícola va encarregar l'any 1906 i que és una rèplica d'un mural del segle XVIII.

Coincidint amb l'auge d'aquest tipus de col·leccionisme, la Verema va albergar 10 trobades d'intercanvi de plaques de cava, de 2001 a 2010. Fins a 2003 es van celebrar sota les voltes modernistes de l'Alella Vinícola i tota la resta, al pati de Can Lleonart. El seu promotor va ser, un cop més, Francesc Lluch, que va cercar la implicació dels cellers perquè cada any fessin, de forma rotatòria, una placa i una sèrie d'etiquetes de vi commemoratives anomenada *Espais d'Alella*, il·lustrades amb façanes d'edificis emblemàtics.

Les últimes incorporacions al llistat d'elements simbòlics van ser la "copa poètica" del Casal impulsada el 2017 per Toni Mayol –de la qual es van fer cinc creacions– i l'anunci gegant amb la imatge gràfica de la Festa de la Verema que des de 2014 –en ocasió de la 40a edició– es desplega a l'Empedrat del Marxant, en el mateix indret que ocupava l'antic mural publicitari del vi Alella Legítimo.

D'aquesta manera es vol emfasitzar i amplificar la posada de llarg de la proposta guanyadora del concurs de cartells que es va iniciar el 2004 i que compta, des del 2011, amb la participació de l'Associació de Disseny Gràfic i Comunicació Visual del Foment de les Arts Decoratives (ADG-FAD).



concursos i premis

Gairebé per definició, totes les festes tenen els seus concursos, ja que actuen com a al·licient. N'inciten la participació i estimulen l'expectació al seu voltant. I si són festes temàtiques, és natural que els concursos siguin un reflex d'aquesta singularitat.

En el decurs dels anys, la Verema ha afaïonat dos concursos –el de tastavins i el de vinyataires, intrínsecs a la seva naturalesa– i n'ha inspirat un tercer, el d'aparadors, amb dues etapes: la primera, de 1988 a 1990, impulsada per l'Associació de Comerciants i Botiguers, i la segona, promoguda per la Comissió de Festes, l'Ajuntament i l'associació Alella Negocis. Es va començar el 2005 regalant un sopar per a dues persones i va acabar el 2022 enmig d'una gran popularitat, amb quatre premis en metàl·lic –incloent-n'hi un per votació popular– i un joc consistent a esbrinar “la paraula secreta”.

Els dos primers són més antics. Es van posar en marxa alhora, el 1982, i van arribar fins al 2013 i el 2011, respectivament. Des del principi, el lliurament de premis coincidia amb la trepitjada del raïm.

El concurs de tastavins constava de dues tandes que es feien al Casal d'Alella: una eliminatòria (el diumenge previ) i la final. L'edició del 1984 es va celebrar al restaurant El Niu. L'any següent va tornar

al Casal i es va concentrar en una sola jornada.

A partir de 1987, el certamen es va desdoblar en un “curset de tastavins” de tres dies de durada –un per a cada tipus de vi: blanc, rosat i negre–, que desembocava en un tast a cegues entre les persones que hi participaven. Els responsables d'impartir-lo i de lliurar-ne els diplomes van ser dos gironins: el director de l'Institut Català de la Vinya i el Vi (INCAVI), Eduard Puig, que el 1981 havia estat el pregoner de la Verema, i l'enòleg Jordi Pujolràs, “el químico de la Vinícola”, com era conegut al poble.

Al llarg del temps, curs i concurs van deambular per diverses seus. Aquest periple és un reflex de la institució que n'agafava el testimoni, segons fos –per aquest ordre– el Casal, l'INCAVI, el Consell Regulador o l'Ajuntament.

Al començament, es lliuraven premis als tres primers classificats, que eren examinats pel secretari del Consell, dos enòlegs de la DO i la persona guanyadora de l'edició anterior.

En la seva condició de secretari del Consell, Pujolràs va ser també un dels avaluadors del concurs de vinyataires, juntament amb un vocal de la pagesia i un representant municipal. La seva funció consistia a inspeccionar les vinyes inscrites per recompensar el millor conreador amb un Premi Labor Prima Vir-

tus i reconèixer amb un Premi Excelsior la millor vinya de totes. El Casal també concedia un “premi especial al gotim més gros” que més endavant el Consell va decidir atorgar al raïm de pansa blanca “que pesés més”.

Tot plegat es va reformular el 2004 ampliant l'àmbit territorial de la convocatòria a tota la DO, incorporant al tribunal el guanyador de l'edició precedent, obrint les visites al públic i modificant el nom i la finalitat dels guardons per tal de valorar “la millor tasca de conreu”, de manera que es tenien en compte aspectes com l'orografia del terreny, l'antiguitat de la plantació, les limitacions i l'esforç associat a aquests factors i el vessant humà del viticultor.

Aquella filosofia entroncava, en certa manera, amb la distinció honorífica dels Premis Verema d'Alella que es van instituir el 2022 com a “reconeixement als allellencs i allellenques que mantenen o han tingut un vincle estret, tan emocional com vital, amb la terra i el món vitivinícola”. Fins a la data, les persones homenatjades han estat dues cada any: Rosa Vila, com a primera dona sommelier a Catalunya, el vinyataire Alejandro García i els treballadors d'Alella Vinícola Josep Bassas i Assumpció Lucas.





cellers i elaboradors, peces clau

Els productors de vi són el pal de paller de la Verema. A l'inici van ser els protagonistes, en solitari, de la Mostra de vins.

La dècada de 1970 a Alella hi havia dos cellers comercials i un distribuïdor o marxant de vi: l'Alella Vinícola, Jaume Serra i Bodegues Gispert. A més, era possible adquirir vins a granel en establiments com Can Jordana, la bodega Amparo, Xarel·lo o Cal Músic.

Els programes impresos de la Festa de la Verema permeten resseguir l'evolució dels productors de vins de la DO a través de la seva participació en l'esdeveniment, tant pel que fa al seu nombre com a la filosofia de cadascuna de les marques. Els opuscles també s'han fet ressò del 75è aniversari de l'Alella Vinícola (1981) i del cinquantenari del Consell Regulador (2003).

La primera Festa de la Verema va comptar amb la col·laboració del celler cooperatiu i va oferir una "degustació de vins de la comarca". El 1977 s'hi van sumar les altres dues firmes locals i el 1983, Altalella (ara, Alta Alella). Aquell any, les quatre empreses van protagonitzar un torneig de futbol sala amb els seus respectius equips –el "campionat Festes de la Verema"– que es va disputar fins al 1986.

El 1987 van retornar Caves Parxet i Marqués de Alella –que ja hi havien comparegut el 1982– i va

debutar Roura. Des de l'entrada de Caves Signat, el 1988, l'elenc de participants va romandre estable durant una dècada. El 1998 s'hi va sumar el celler Juan Mestre i l'antiga cooperativa va passar a dir-se Alella Vinícola Can Jonc, fruit de la seva venda i liquidació. L'edició de 2007 va donar la benvinguda a Quim Batlle; la del 2010, a Altrabanda (que el 2013 va esdevenir Serralada de Marina); la del 2012, a Bouquet d'Alella i Can Roda, i la del 2022, a Can Matons, que succeïa les seves predecessores: Marqués de Alella i Raventós d'Alella.

En els darrers anys, la DO ha estat testimoni de l'extensió generalitzada del conreu ecològic, de la irrupció de l'agricultura biodinàmica i de l'aposta pels vins naturals i pels caves de paratge qualificat.

En aquest context, han sorgit diversos elaboradors independents, si bé no tots estan –per decisió pròpia– sota l'empara del Consell. Es tracta d'un fenomen alternatiu, i alhora complementari, als cellers. Són viticultors i enòlegs alhora, en la majoria de casos, que creen i distribueixen els seus propis vins amb raïms d'una sola finca o peça de terra.

Des del 2017, la Verema reserva un espai a aquests "vinyaters". És el cas de Testuan, Oriol Artigas, Albert Federico –des de 2019, Les Costes–, Mario Rovira i L'artesa del temps.



la mostra gastronòmica

Quan la Festa de la Verema va iniciar la seva singladura, l'Hort de la Rectoria encara era propietat del Bisbat i feia honor al seu nom. Per tant, tots els actes a l'aire lliure es feien a la plaça de l'Ajuntament.

El 1984, coincidint amb la desena edició, la Mostra de vins es va traslladar a la Porxada del Mercat. Finalment, l'any 1987 es va estrenar el parc públic de l'Hort de la Rectoria: un espai nou de trinca amb una gran esplanada de sauló, una plantació de pollancre, un estany i un jardí adjacent. D'aquesta manera s'aconseguia incrementar l'aforament i millorar la logística de l'esdeveniment.

El 1992 s'hi va afegir la Mostra de restauració. Juntes configuren la Mostra gastronòmica. El funcionament era molt senzill: comprant-ne el tiquet corresponent, el visitant podia realitzar tres consumicions de vi i triar dos plats i unes postres.

A l'inici s'editava un díptic amb el detall dels restauradors i plats oferts. El 2001 aquest fulletó i el programa d'activitats es van unificar en un sol document que incloïa la descripció de totes les receptes.

El maridatge de vi i menjar va marcar un abans i un després. La Verema, que al principi tenia un caire de retrobament després de les vacances d'estiu, va experimentar un creixement exponencial i va esdevenir una cita multitudinària, fins al punt d'es-

tar a punt de morir d'èxit a causa de la notorietat adquirida, l'afluència de gent d'altres poblacions, les cues i la manca de taulells –i de prou racions, en ocasions– per a tothom.

Per tractar de posar-hi remei, el 2011 es va ampliar l'espai de degustació amb la instal·lació de taules i bancs a la plaça i la Porxada. En els darrers temps també s'ha implantat la compra anticipada i en línia de tiquets per reduir les aglomeracions.

Al principi, la Mostra obria divendres, dissabte i diumenge de 19 a 23 h, en tandes d'una pastisseria i cinc restaurants diferents cada dia. El 1993 es va ampliar l'oferta als bars i establiments de plats preparats de la població perquè hi oferissin “una degustació d'aperitius” dissabte i diumenge d'11 a 14 h. Per facilitar-los la intendència i cobrir el cap de setmana sencer, el 2010 es va posar en marxa la iniciativa *Tapes + Vi*, en què cada negoci ofereix al seu local una combinació de tastets i vins a copes.

L'experiència ha estat un èxit. El 2021 va ser l'única oferta gastronòmica de la Verema, amb 18 participants i un concurs per escollir la millor tapa, que es vota a través d'un codi QR.

Darrerament, les opcions s'han diversificat encara més amb la incorporació del Mercat Municipal i l'organització de *Wine Bars entre vinyes*.

un triangle màgic

En l'actualitat, la Verema no seria el mateix sense l'entrada en escena, amb pocs anys de diferència, de tres nous espais. Parlem de Can Magarola, Can Manyé i Can Vera.

Tot i que va irrompre amb força molt abans, Can Magarola no va agafar volada fins més endavant. I no ho va fer, paradoxalment, per la prestància d'aquest mas fortificat, sinó per l'encís d'una vinya.

A més del Casal, l'edició de 1986 va comptar amb un altre organitzador: el Patronat de la Masia Museu Can Magarola, que el 5 d'octubre va celebrar la "Diada de Can Magarola" per donar a conèixer aquest nou equipament municipal després de les primeres obres de rehabilitació que s'hi van fer. La jornada va comptar amb una missa a la cambra de la capella i amb una exhibició castellera al pati, a l'entrada del qual es va plantar un xiprer com a "símbol d'acolliment". Per facilitar-hi l'accés, l'Ajuntament va habilitar un servei d'autobús.

Entre 1989 i 1996, les seves estances van acollir el curset i el concurs de tastavins, i d'altres actes, com un "sopar de cloenda de les festes" (1990) i un dinar d'agermanament amb Brogliano (1993).

El 1998 es va firmar en públic un conveni entre l'Ajuntament, el Consell Regulador i el Patronat per crear "una vinya testimonial" en una antiga feixa

d'horta de la casa pairal. Un cop extingit el Patronat i clausurat el Museu, la relació de la Verema amb Can Magarola ha pivotat a l'entorn de la dinamització d'aquesta peça de terra amb 630 ceps de pansa blanca i 150 peus més empeltats amb 29 varietats.

Des que va donar fruits, l'any 2000, els raïms s'utilitzen per obtenir-ne el primer most. La recol·lecció és feta pels hereus i dames d'honor, acompanyats de tots els infants que s'hi volen afegir. Per això, el 2008 es va instaurar un "berenar popular". L'experiència va donar peu a noves idees, totes de pagament: el 2013 i 2014 s'hi va organitzar una "tallada de raïm per a adults"; el 2015 i 2016 s'hi va fer una "tallada i trepitjada de raïm en família"; de 2016 a 2022 s'hi va celebrar, a trenc d'alba, una "verema nocturna"-rebatjada el 2021 com a "matinada de verema"- amb esmorzar i copa de vi inclosos, i des de 2022 s'hi duu a terme l'activitat "ioga entre vinyes".

Des de 2009, la Verema és abordada, disseccionada i reinterpretada a Can Manyé en forma d'exposicions, instal·lacions, tallers i accions participatives. Cada setembre, aquest espai d'art i pensament contemporanis s'erigeix en una plataforma de reflexió per incorporar al procés creatiu les olors, els colors, els sabors, les sensacions, els sentiments, les vivències personals, la ciència, la terra, l'agricul-

tura, el territori, el paisatge, l'imaginari, la tradició i la identitat mitjançant diverses propostes d'auto o de treball col·laboratiu, depèn de l'any.

Són projectes transgressors i estimulants que han donat llum a muntatges audiovisuals, llibres d'artista, narracions transmèdia, treballs en curs, blogs virtuals, collages fotogràfics i obres col·lectives més o menys efímeres que fomenten l'aprenentatge mutu entre els artistes i els veïns i veïnes que hi prenen part, molt especialment l'alumnat dels centres educatius.

Durant un decenni, l'obertura al públic de Can Manyé s'esqueia el mateix dia de la "tallada de la vinya testimonial" i, per tant, totes dues activitats formaven un duet que s'avançava a la inauguració oficial de la Festa; fins que el 2019 la data es va traslladar a dissabte.

Des del 2006, el correfoc dels Diables acaba amb un castell de focs a la Riera. El 2008, l'Ajuntament va acostar les activitats infantils de dissabte a la plaça d'Antoni Pujadas i Nirell com una forma de donar-li vida i de "fer poble", tot escurçant la distància física entre el centre de la vila i el nou veïnat de Can Vera. El 2011 hi va portar també els concerts, les sardanes i la ballada de gegants, des de l'any passat s'ha erigit en l'escenari de l'acte d'inauguració de la Festa.



L'aposta per l'enoturisme i la cultura del vi

De les quatre potes de la Verema –mam, teca, gresca i cultura–, aquesta darrera és la que més ha crescut en els darrers anys. El punt d'inflexió es va produir a l'entorn de 2004, quan els nous responsables municipals i alguns dels cellers van decidir apostar per l'enoturisme.

L'Ajuntament va encarregar el 2005 un Pla Director de Turisme que tenia el vi i el paisatge vitivinícola com a principals forteses. Els reptes eren nombrosos i de gran abast, ja que requerien un pla d'accions mancomunat. Aquesta va ser la llavor del Consorci de Promoció Enoturística del Territori de la DO Alella, que del 2010 ençà ha anat teixint aliances públiques i privades i ampliant el seu radi d'actuació: primer amb la creació d'un "club de producte" –*La ruta del vi d'Alella*–, després amb la conversió de *La Setmana del Vi* en el *Vi+* i actualment posicionant-se com *La Terra de la Pansa Blanca*.

La Festa de la Verema ha estat alhora reflex i banc de proves d'aquesta evolució. El primer cop de timó es va fer el 2004 amb la inclusió de visites guiades als cellers i al jaciment romà de Vallmora, propostes que segueixen ben vives, amb gran requesta de públic. La segona novetat van ser les rutes patrimonials, estrenades el 2008, com *Les masies d'Alella*, a càrrec de l'arquitecte Salvador Ribas, i la passejada

per la vall de Rials amb el pagès Rafael Barnadas.

El 2005, el *Master of Wine* britànic Richard Bampfield va pronunciar al Palau Robert de Barcelona la xerrada *El món del vi i Alella*. Va ser un fitxatge d'upa per "prestigiar" i relançar el renom d'Alella. Aquella experiència va obrir la porta a nous "convidats" i noves conferències: els cuiners Carme Ruscalleda (2006) i Josep Roca (2007); el sommelier Ferran Centelles (2008); el propietari de Vila Viniteca, Quim Vila (2009); el xef Fermí Puig (2010); el sommelier Manel Pla (2011); el *Master of Wine* Pedro Ballesteros (2014), i el restaurador Paco Solé (2015).

El 2014 va arribar amb dues criatures sota el braç. D'una banda, *La nit de la pansa blanca* a Can Manyé, una idea de la periodista cultural Montse Serra que va acabar englobada dins la programació del *Vi+*, i, de l'altre, un cicle de tres *Classes magistrals* a Can Lleonart a càrrec de diversos sommeliers: Ferran Centelles, Meritxell Falgueras i Rosa Vila (2014), Rosa Vila, Carlos Puñet i Montse Velasco (2015), Rosa Vila, Joan Lluís Gómez i Joan Gómez Pallarès (2016), i Anna Vicens, Ferran Centelles i Arnau Marco (2017).

Seguint el mateix patró de tres sessions, el 2018 en va prendre el relleu el *Tast amb personalitat*, que posava l'accent en l'enogastronomia amb ponents

com Isma Prados, Laura Masramon i Alícia Estrada (2018); David Seijas, Montse Velasco i Anna Casabona (2019); Xavi Nolla, Sílvia Culell i Joan Lluís Gómez (2021); i Audrey Doré, Iolanda Bustos i César Cánovas (2022), i Mariona Rendé, David Janer i Bruno Tannino (2023). A més, entre els pregoners d'aquell període trobem Carme Rusalleda (2014), Isma Prados (2017) i Ada Parellada (2018).

El 2011, el col·lectiu de joves CEP'S va programar una activitat a Can Gaza per iniciar-se en el món del vi. Des de llavors, el *Tast Jove* no ha mancat mai a la cita sota la conducció de dos sommeliers locals: Eli Vidal a Can Lleonart, primer, i Marc Guallar a la Vinícola, des de 2021.

Des de 2008, la sala de les Golfes de Can Lleonart acollia, dissabte a la tarda, la *Presentació dels vins de la DO Alella*: un acte coral que comptava amb la participació de vuit cellers i la col·laboració de l'alumnat del grau superior de màrqueting i publicitat en el sector vitivinícola que es feia a l'Institut d'Alella. El 2022, després de la pandèmia, es va traslladar al migdia amb un altre nom: *Un celler, un vi*. Inicialment conduït pel Consell Regulador, el 2012 va assumir-ne la responsabilitat la revista *Papers de vi*, que des del 2008 publica un número *Especial Verema* que es distribueix durant la Festa.





©Ajuntament d'Alella, 2014



©Ajuntament d'Alella, 2023

un pòsit de moltes anyades

La Verema és el pòsit de totes les iniciatives que hi han deixat petjada, cadascuna a la seva manera. De mica en mica, la Festa va anar creixent amb les idees i les aportacions de moltes persones i entitats. El 1992 va assolir la majoria d'edat i es va convertir, per mèrits propis, en la festa principal i més característica d'Alella.

Encara que moltes d'aquestes pensades no hagin tingut continuïtat, són el reflex del batec i la pulsació d'un moment i d'un context social determinats. N'hi ha hagut de tota mena: d'institucionals –com el lliurament dels premis literaris Alella a Maria Oleart (1997-2000), la fira d'entitats (1999-2000), l'exhibició de curtmetratges del Vídeo Jove (2001-2003) o el concurs de fotografia (2006-2007)– i de ciutadanes, com *La Guerra de la Independència* [en al·lusió als fets de la Guerra del Francès] del Col·lectiu de Joves (1988-1989), la trobada de puntaires (1997), la concentració de vehicles clàssics (1996-1998) impulsada per l'Associació de Dones Montserrat Roig, la Trobada Nacional de Trabucaires (2000), la presentació de la gegantona Facunda (2006) o el correfoc infantil dels Diablons del Vi i els Timbalers del Most (2016-2019 i del 2021 fins avui).

Des del 1992, la Verema acull una nodrida i variada fira d'artesans. Entre 1997 i 1999, l'Associació de

Comerciants i Botiguers va aprofitar la capacitat d'atracció de la Verema per fer-hi unes “jornades de comerç al carrer” que incloïen un sorteig de vals de compra. A rebuf del regidor de Medi Ambient Jaume Loscos, alguns negocis i professionals van organitzar una mostra de jardineria i arboricultura al pati de l'Escola Fabra (1998-2000) i Can Lleonart (2001).

L'adhesió i el suport a la Verema per part del comerç local és innegable, com es pot comprovar a través de les nombroses pàgines d'insercions publicitàries captades per Núria Cornudella per als programes de mà des de 2001.

De 2000 a 2002, el grup Art Directe va muntar una *Mostra d'art* a la rambla d'Àngel Guimerà, i des del 2013 l'Associació de Trabucaires del Vi destina una aula de les antigues escoles a exposicions relacionades amb el oficis tradicionals i el costumari popular. Entre Can Lleonart i Can Manyé s'hi han pogut veure les obres d'artistes locals com Serafí Puig, Consol Escarrà, Sara Milian i Ricard Aymar.

En el terreny esportiu, la Societat de Caçadors va organitzar una “tirada al plat extraordinària” els anys 1982 i 1999-2000, el 1992 Club de Bàsquet Alella va celebrar un “trofeu de la Verema” al pavelló del Masnou, el 1999 s'hi va celebrar un “open de

dòmino”, el 2001 s’hi va fer un torneig d’escacs i el 2010 i 2011 s’hi va disputar una cursa de muntanya promoguda pel Centre Excursionista. La competició més longeva en honor seu ha estat, de llarg, el torneig del Club de Rugby Alella a la platja d’Ocata.

Com a vitrina per donar visibilitat a actes solemnes, l’Ajuntament ha aprofitat el trampolí de la Verema per inaugurar el poliesportiu i signar el protocol d’agermanament amb Brogliano (1993), celebrar la reobertura de Can Magarola (1996), col·locar la primera pedra del complex de la piscina (2006) i posar en funcionament l’escola bressol municipal (2007).

El juliol de 2010 va obrir l’Oficina de Turisme de Can Lleonart, que comercialitza els productes enoturístics de la Verema. És el cas, per exemple, de les entrades per assistir als passis del Most Festival que es van fer el 2021 en col·laboració amb el Vinseum o a les dues edicions del cicle *Vinema, cinema i vi* dels anys 2022 i 2023 a l’Espai d’Arts Escèniques. L’Oficina també és el lloc on cal inscriure’s per participar en els *escape rooms* familiars i per a adults.

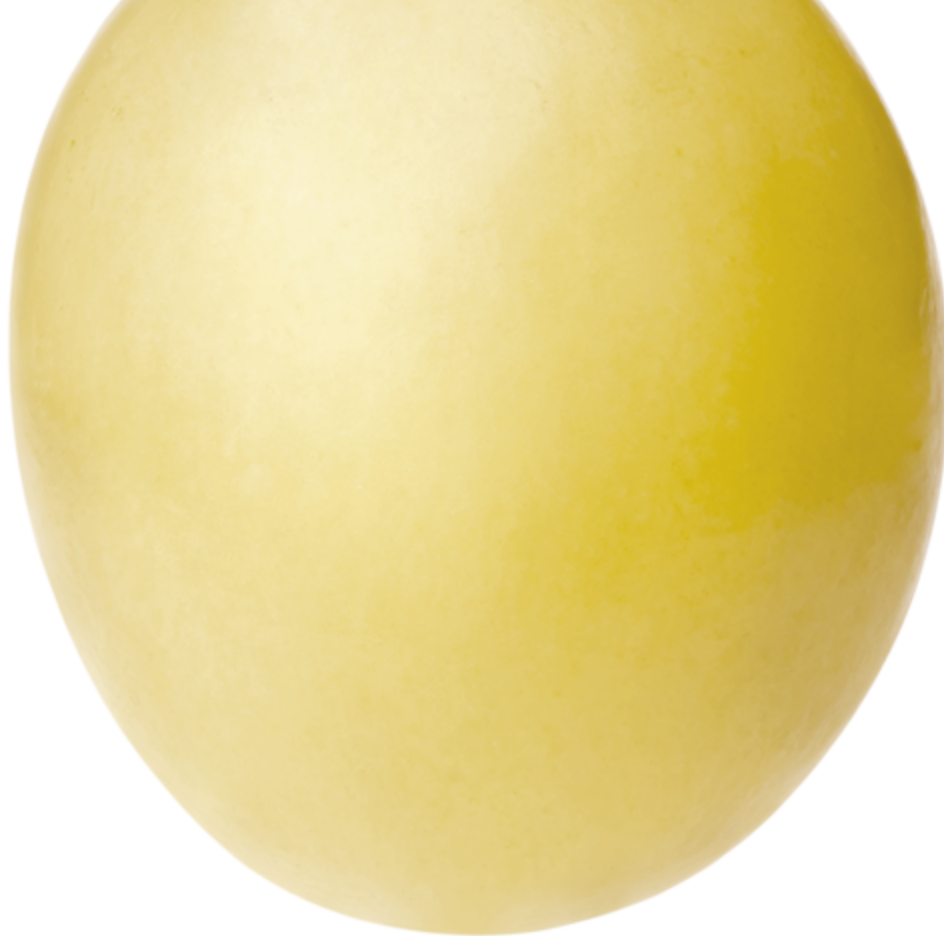
El 2020, el coronavirus va impedir la celebració de la Festa. Per omplir el buit, l’Ajuntament va produir un documental titulat *La Terra de la Pansa Blanca*, amb entrevistes a tots els elaboradors, que es va poder visionar per Internet i que el 2021 es va projectar en la cerimònia d’inauguració. Els ritus s’han adaptat als signes dels temps, amb la creació d’es-

pectacles artístics i visuals que integren i renoven la trepitjada de raïm.

Més tard o més d’hora, tot muta. Mercès a motors de canvi com la igualtat de gènere i la laïcitat, el 2008 les noies van poder aixafar els fruits amb els peus per primer cop i el 2019 va ser l’última vegada que el rector va beneir el most. A l’inici, la pubilla era proclamada davant del poble i fins i tot se’n publicava el nom al programa. Des de fa uns anys, l’elecció es fa per sorteig entre les nenes inscrites.



Vet aquí com, una pila d’anys després, s’ha complert amb escreix el vaticini que *L’home del carrer*, Esteve Riambau, va formular el 1980. L’aleshores director de la revista *Alella* va llançar “un avís als organitzadors d’aquesta bonica festa: endavant, i penseu que cada any pot tenir més ressonància”.



programa

dimecres 4

18h Passejada

d'Inauguració de la 50a Festa de la Verema

Punt de trobada: Plaça de l'Ajuntament

dijous 5

18h Tallada de raïm teatralitzada i berenar infantil

Edat: De 6 i 12 anys (cal inscripció prèvia)

Lloc: Vinya testimonial de Can Magarola

19h Sopar maridatge de temporada i visita al celler Alta Alella

Preu: 70€ **Lloc:** Celler Alta Alella

19.30h Presentació del llibre *Denominació d'Origen Alella* i de l'especial Verema de la revista *Papers de vi*

Lloc: Pati Can Lleonart

divendres 6

17h Visita guiada al celler Alta Alella

Preu: 10€ (menors de 8 anys gratuït, però cal entrada) **Lloc:** Camí baix de Tiana s/n

17 a 19h Taller d'estampació amb suro

Edat: 4 a 12 anys **Lloc:** Antigues Escoles Fabra

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

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

A partir de les 18h Tapes +Vi

Lloc: Establiments del municipi

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

Lloc: Plaça d'Antoni Pujadas i Nirell

20 a 23h Mostra del vi DO Alella i gastronomia

Lloc: Hort de la Rectoria, la Porxada, Plaça de l'Ajuntament i pati de Can Viló

20.30h Música de carrer

Lloc: Recorregut itinerant

22h Correfoc infantil amb els Diables del Vi d'Alella

Consulteu recorregut al web

23.30h Concert amb la Sidral Brass Band

Lloc: Plaça d'Antoni Pujadas i Nirell

00.30h Sessió de Dj Missbeat

Lloc: Plaça d'Antoni Pujadas i Nirell

dissabte 7

10 a 22h Fira de la Festa de la Verema

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

10h Visita guiada a les Masies d'Alella

Preu: 10€ **Punt de trobada:** Espai d'Arts Escèniques

10h Visita guiada al celler Roura

Preu: 10€ (només adults) **Lloc:** Vall de Rials s/n

10h Visita guiada al celler Bouquet d'Alella

Preu: 10€ (menors de 8 anys gratuït, però cal entrada) **Lloc:** Av. Sant Josep de Calassanç, 8



10 a 13h Jocs de Verema

Lloc: Carrer Àfrica

A partir de les 10h Tapes + Vi

Lloc: Establiments del municipi

11h Visita guiada al celler Quim Batlle

Preu: 10€ (menors de 8 anys gratuït, però cal entrada) **Lloc:** Masia La Sentiu de Tiana

11 a 14.30h Wine-bar al celler Can Roda

Lloc: Celler Can Roda de Santa Maria de Martorelles

11.30 a 14.30h Wine-bar DJ set al celler Alta Alella

Preu: 10€ **Lloc:** Celler Alta Alella

12h Un celler, un vi

Preu: 15€ **Lloc:** Espai d'Arts Escèniques

12h Vermut musical amb Skandal DJ

Preu: 8€ **Lloc:** Can Viló

17h Visita guiada a les Masies d'Alella

Preu: 10€ **Punt de trobada:** Espai d'Arts Escèniques

18h TradiVi: Sabeu tant del vi com pregoneu?

Edat: A partir de 18 anys (cal inscripció) **Lloc:** Pati de Can Lleonart

18h One winery, one wine (EN)

Preu: 15€ **Lloc:** Espai d'Arts Escèniques

18h Sardanes amb la Cobla Principal del Llobregat

Lloc: Plaça d'Antoni Pujadas i Nirell

19h Inauguració de l'exposició *lugar-grafia#2*

Lloc: Espai d'Art i Creació Can Manyé



20 a 23h Mostra del vi DO Alella i gastronomia

Lloc: Hort de la Rectoria, la porxada, Plaça de l'Ajuntament i pati de Can Viló

20 a 23h Tast al Mercat

Lloc: Mercat Municipal

20.30 a 22h Música de carrer

Lloc: Recorregut itinerant

22.30h Correfoc adult amb els Diables del Vi

d'Alella. Consulteu el recorregut al web

23.30h Concert amb La Banda del Coche Rojo

Lloc: Plaça d'Antoni Pujadas i Nirell

01.30h Sessió de PD

Lloc: Plaça d'Antoni Pujadas i Nirell



diumenge 8

8h Despertada amb els Trabucaires del Vi d'Alella

Consulteu el recorregut al web

9h Esmorzar popular de Verema

Preu: 7€ **Lloc:** Plaça de l'Ajuntament

10 a 22h Fira de la Festa de la Verema


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

10h Plantada de Gegants

Lloc: Passeig de Sant Josep de Calassanç

A partir de les 10 h Tapes + Vi

Lloc: Establiments del municipi



10h Visita guiada al celler Can Matons
Preu: 10€ (menors de 8 anys gratuït, però cal entrada) **Punt de trobada:** Can Matons de Santa Maria Martorelles

10h Taller de verema amb esmorzar de forquilla al celler Bouquet d'Alella

Preu: 65€ (adult) – 30€ (infants fins a 10 anys)

Lloc: Celler Bouquet d'Alella

11 a 14.30h Wine-bar al celler Can Roda

Lloc: Celler Can Roda

11.30 a 14.30h Wine-bar DJ set al celler Alta Alella

Preu: 10€ **Lloc:** Celler Alta Alella

12h Vermut musical amb Skandal DJ

Preu: 8€ **Lloc:** Can Viló

12h Cercavila amb la Colla de Gegants, Capgrossos, Grallers i Timbalers d'Alella
Consulteu el recorregut al web

12h *Découverte d'une cave, d'un vin* (FR)

Preu: 15€ **Lloc:** Espai d'Arts Escèniques

12h Visita guiada al celler Can Roda

Preu: 10€ (menors de 8 anys gratuït però cal entrada) **Punt de trobada:** Celler Can Roda de Santa Maria Martorelles

18h Tast amb Josep Roca i Fontané, El Celler de Can Roca

Preu: 30€ **Lloc:** Espai d'Arts Escèniques

19h Espectacle familiar *Folkids* amb Pep López i Sopars de duro

Lloc: Plaça d'Antoni Pujadas i Nirell

20 a 23h Mostra del vi DO Alella i gastronomia

Lloc: Hort de la Rectoria, la porxada, Plaça de l'Ajuntament i pati de Can Viló

22.30h Havaneres amb La Vella Lola

Lloc: Parc Gaudí

dilluns 9

18.30h *Volem pagesos!* Passejada amb pagesos d'Alella i copa de vi DO Alella (cal inscripció)

Lloc: Vall de Rials

20h *El cacau i el vi, maridatges excepcionals i d'origen sagrat.* Tast amb personalitat amb...

Ximena Pastor

Preu: 18€ **Lloc:** Espai d'Arts Escèniques

dimarts 10

18.30h *El disseny del vi i el de la 50a festa.* Xerrada a càrrec d'Enric Satué i Albert Martínez López-Amor

Lloc: Espai d'Arts Escèniques

20h *Amb un parell de nassos.* Tast amb personalitat amb... Montse Velasco i Joan Lluís Gómez

Preu: 18€ **Lloc:** Espai d'Arts Escèniques



dimecres 11

11h Ofrena floral de l'11 de setembre

Lloc: Plaça dels Germans Lleonart



dijous 12

19h Tast Jove de vins

Edat: De 18 a 30 anys Preu: 10€ Lloc: Bar del Casal d'Alella

19h *Igbern*. Música, vins i formatge

Preu: 30€ Lloc: Celler Bouquet d'Alella

20h *Passat, present i futur*. Taula rodona i tast de Pansa Blanca amb Ferran Centelles

Preu: 18€ Lloc: Espai d'Arts Escèniques



divendres 13

7.30h Sortida al museu del suro a Palafrugell i bosc d'alzines sureres

Preu: 28€ Punt de trobada: Parada de bus

18h Concurs de tast de vins per parelles

Preu per parella: 40€ Lloc: Espai d'Arts Escèniques

dissabte 14

11h Visita teatralitzada al celler romà de Vallmora

Preu: 10€ Lloc: Centre Enoturístic i arqueològic de Vallmora

12h *Alella, la vinya al cor*. Tast i espectacle amb Xavier Andreu i la Coral Joia d'Alella

Preu: 18€

Lloc: Espai d'Arts Escèniques

18h Caminada de la 50a Festa de la Verema (cal inscripció) Punt de trobada: Plaça de l'Ajuntament

18 a 22h *Art i foc a la verema jove*

Lloc: Pati de Can Manyé

20h *Alella envoltada de vi i òpera*. Tast i òpera amb Marc Guallar i Maria Isart

Preu: 18€ Lloc: Espai d'Arts Escèniques

diumenge 15

11h Tast de vins i formatges al celler Can Roda

Preu: 38€ Lloc: Celler Can Roda

12h Premis Verema d'Alella

Lloc: Espai d'Arts Escèniques

18h *Follia, 7 glops de deliri*. Espectacle de l'Esbart dansaire de Mollet

Preu: 5€ Lloc: Espai d'Arts Escèniques

dilluns 16

19h *La revolta pagesa*

Lloc: Espai d'Arts Escèniques



inscripcions i venda d'entrades a les activitats

A partir del 23 d'agost
a l'Oficina de Turisme d'Alella
i a www.festaverema.alella.cat

copa de vidre i marxandatge

Preus:

Copa de vidre + bossa porta copa: 3€

Samarreta: 10€

Bossa de cotó: 7€

Barret de palla: 3€

A la venda a:

Estand de la Plaça de l'Ajuntament:

Dies 6, 7 i 8 de setembre, de 19 a 23h

Oficina de Turisme d'Alella:

De dimarts a dijous i diumenge, de 10 a 14.30h

Divendres i dissabte, de 10 a 14.30h i de 15.30 a 17.30h

Del 6 al 8 de setembre, de 10 a 14.30h i de 17 a 21h

Dilluns 9 de setembre, de 10 a 14.30h

el porró



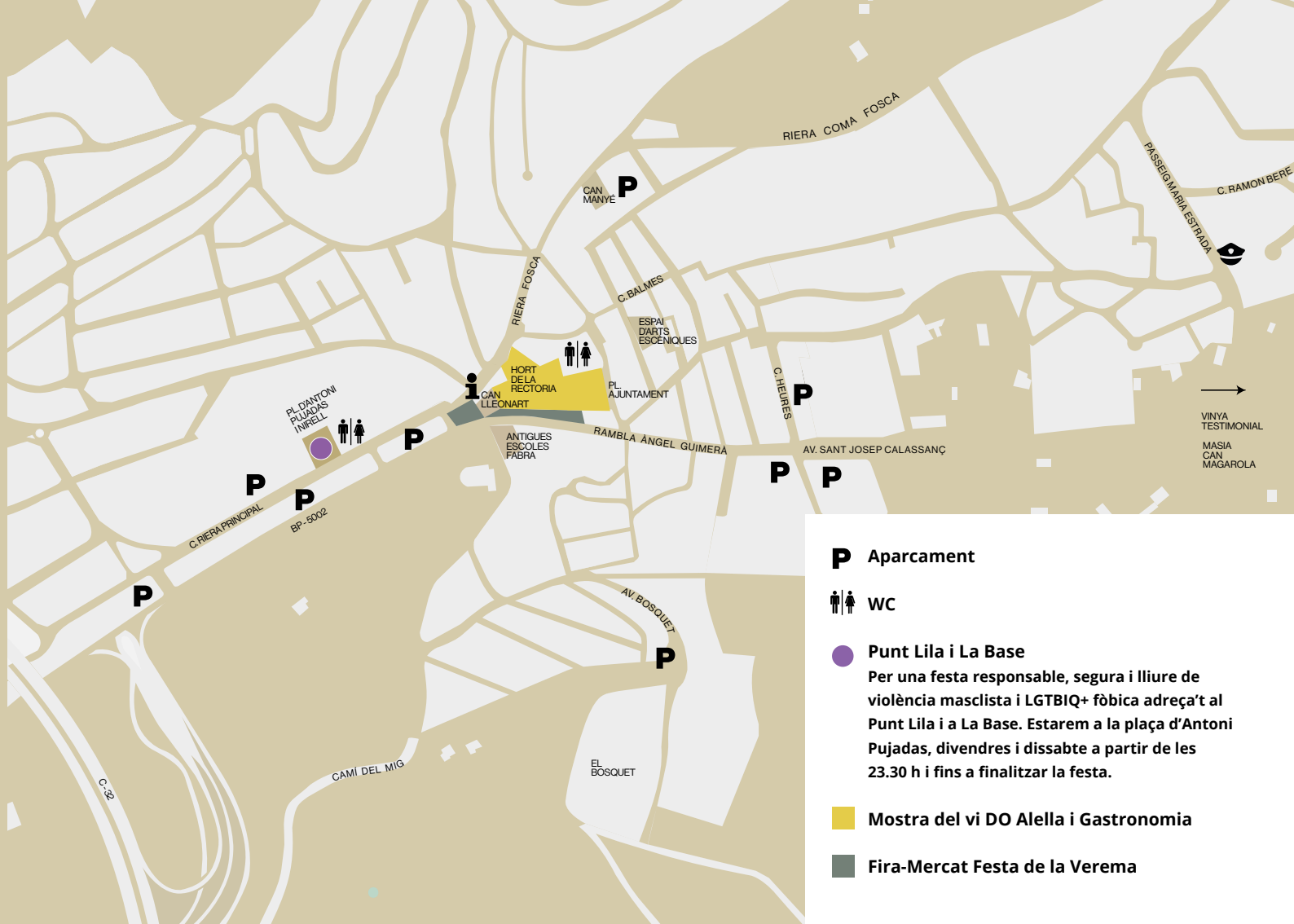
Per commemorar la 50a edició de la Festa de la Verema, el Casal d'Alella, com a impulsor de la col·lecció de porrons, ha volgut fer aquest porró per celebrar-ho.

Per adquirir-lo cal fer la comanda al despatx de l'entitat els dimarts d'11 a 14h i els dimecres de 17 a 20h.

Preu: 45€. Caldrà fer el pagament el mateix moment de la reserva i es podrà recollir a l'estand que el Casal tindrà a la Plaça de l'Ajuntament durant els dies de la festa.

Per a més informació:

Tel. 609 652 653 / Ae. info@casaldalella.cat



P Aparcament



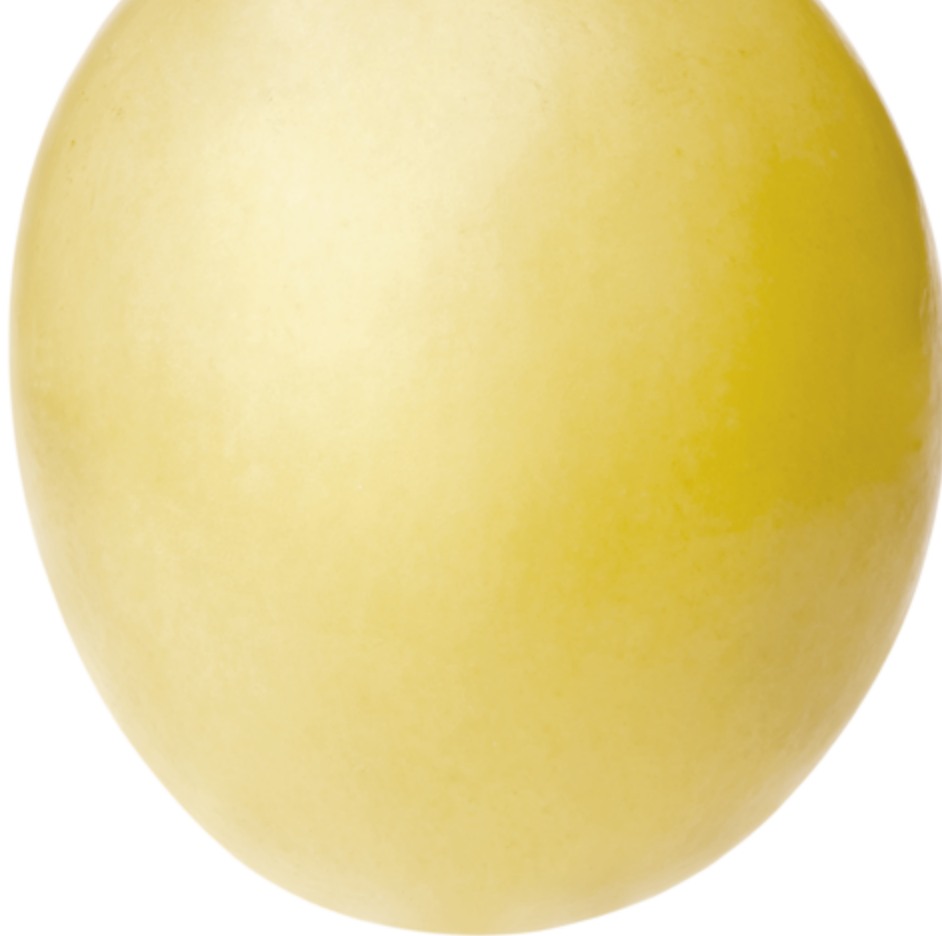
P Punt Lila i La Base

Per una festa responsable, segura i lliure de violència masclista i LGTBIQ+ fòbica adreça't al Punt Lila i a La Base. Estarem a la plaça d'Antoni Pujadas, divendres i dissabte a partir de les 23.30 h i fins a finalitzar la festa.

■ Mostra del vi DO Alella i Gastronomia

■ Fira-Mercat Festa de la Verema





mostra del vi DO alella i gastronomia

**6, 7 i 8 de setembre,
de 20 a 23h**

**A la Mostra, ubicada a l'Hort de la Rectoria,
el pati de Can Viló i la Plaça de l'Ajuntament,
podreu tastar vins de cellers i vinyaters
del territori DO Alella i enguany,
com a novetat, també vins francesos
de Carquefou, a la regió del Loira.**

**També podreu degustar gran varietat
de propostes gastronòmiques de restaurants del territori.**

**Les degustacions i tastos es pagaran
directament als estands corresponents.**

cellers i vinyaters

ALTA ALELLA MIRGIN – CELLER DE LES AUS

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



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



CAN RODA - SERRALADA DE MARINA

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



cellers i vinyaters

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



CAN MATONS

Celler situat entre les vinyes velles i boscos de l'interior de la Serralada Litoral que divideix la DO Alella. Des de la primera anyada, elaborada al celler modern al 1981, la filosofia ha estat l'extracció de les màximes possibilitats a la varietat genuïna de la zona: la pansa blanca.

Santa Maria de Martorelles



QUIM BATLLE

Quim Batlle expressa la seva visió del vi a través dels productes que fa. Són vins amb personalitat, amb molt de caràcter i fidel expressió del sauló que els veu néixer, responsable de la mineralitat i l'amargor final que busquen.

Tiana



cellers i vinyaters

CELLER MARFIL

Ubicat al centre d'Alella, a l'edifici modernista del 1906. Xavier Garcia, enòleg i propietari del celler, hi elabora diferents vins amb raïms procedents de 26 hectàrees de viña pròpia de varietats tradicionals mediterrànies com la Pansa blanca, Garnatxes i Garnella. Sense insecticides, herbicides ni adobs inorgànics Alella



TESTUAN

Testuan és el projecte iniciat fa 13 anys d'uns amics de Cabrils. Treballen vinyes de Pansa Blanca en varis municipis de la DO Alella fent vinificacions diferents amb aquesta varietat. Cabrils



DOMAINE DE PORT JEAN

Antigament hi havia centenars d'hectàrees de vinya a les ribes de l'Erdre, avui en dia només queden 12,5 d'hectàrees ubicades Port Jean i explotades per la família Bécavin. A Domaine de Port Jean conreen sis varietats diferents: chardonnay, cabernet, Folle Blanche, meló de Borgonya, Malvasia i Gamay. Produeixen vins negres, blancs i rosats, anomenats Fée de l'Erdre, Folie de l'Erdre o Douceur de l'Erdre. Carquefou, poble agermanat amb Alella des de 1997



restaurants 6 de setembre

BAR DEL CASAL

**Cuina tradicional catalana i de proximitat.
Alella**

CAN BALCELLS

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

CELLER JORDANA

**Vinoteca gourmet amb degustació. Productes d'alta qualitat. Vermuts i sopars, especialitat en vins, embotits, formatges i conserves.
Alella**

CHARCUTERIA COLOMA

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

EL MAS VELL

**Cuina mediterrània amb un toc fresc i modern.
El Masnou**

LA MAGNOLIA

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

LA MASIA DE LA XESCA

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

LEANDRE RESTAURANT

**Cuina de poble contemporània en un ambient amigable i desenfadat.
Alella**

WHITE GARDEN STREET FOOD

**Cuina de carrer 100% saludable i 100% orgànica.
Alella**

restaurants 7 de setembre

CELLER JORDANA

Vinoteca gourmet amb degustació. Productes d'alta qualitat. Vermuts i sopars, especialitat en vins, embotits, formatges i conserves.

Alella

CHARCUTERIA COLOMA

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

El Masnou

ENRIQUE TOMÁS

Especialistes en pernils i embotits ibèrics.

Alella

LA MAGNOLIA

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

El Masnou

LA MAGRANA

Bar restaurant de cuina casolana.

Alella

EL MAS VELL

Cuina mediterrània amb un toc fresc i modern.

El Masnou

LA MASIA DE LA XESCA

Cuina mediterrània, de temporada i brasa.

Croquetes d' autor "Encroquetame by Xesca".

Badalona

LEANDRE RESTAURANT

Cuina de poble contemporània en un ambient amigable i desenfadat.

Alella

WHITE GARDEN STREET FOOD

Cuina de carrer 100% saludable i 100% orgànica.

Alella

restaurants 8 de setembre

CHARCUTERIA COLOMA

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

El Masnou

ENRIQUE TOMÁS

Especialistes en pernils i embotits ibèrics.

Alella

LA NAU D'ALELLA

Cuina tradicional i casolana. Menjars per emportar elaborats amb molta cura i la millor matèria primera.

Alella

LA MAGRANA

Bar restaurant de cuina casolana.

Alella

EL MAS VELL

Cuina mediterrània amb un toc fresc i modern.

El Masnou

LA MASIA DE LA XESCA

Cuina mediterrània, de temporada i brasa.

Croquetes d' autor "Encroquetame by Xesca".

Badalona

LEANDRE RESTAURANT

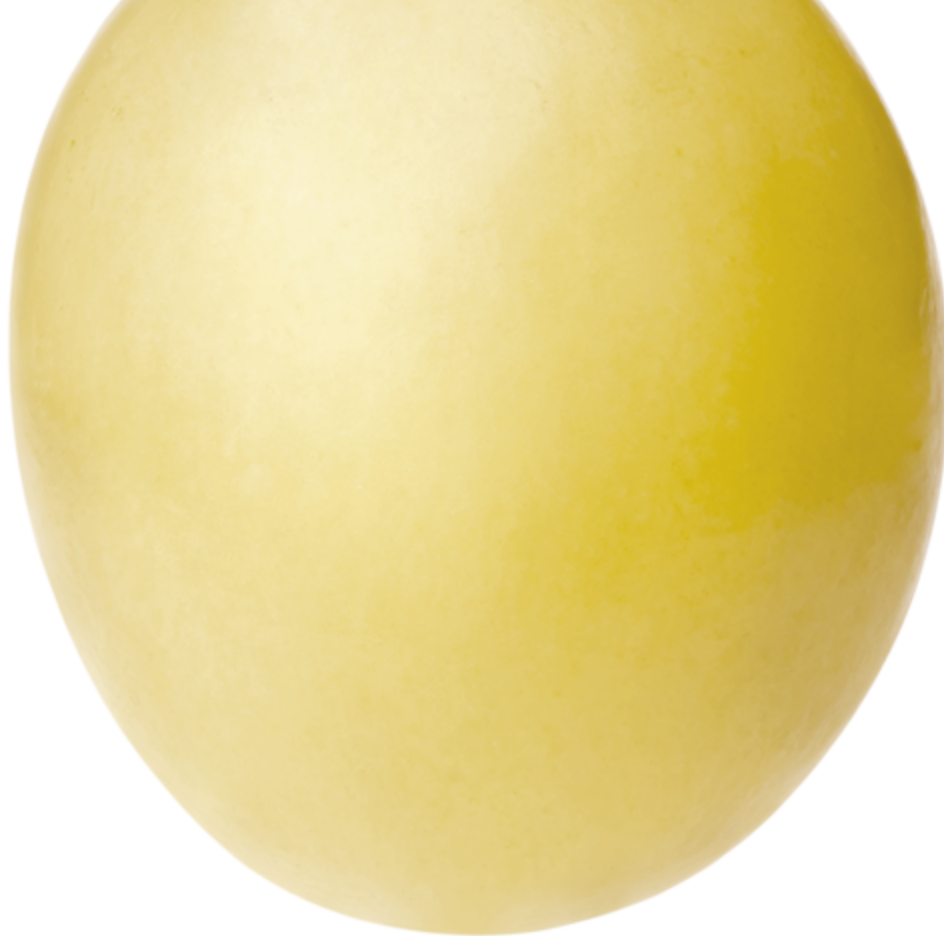
Cuina de poble contemporània en un ambient amigable i desenfadat.

Alella

WHITE GARDEN STREET FOOD

Cuina de carrer 100% saludable i 100% orgànica.

Alella



tapes + vi

6, 7 i 8 de setembre

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

preu: 5€ cada tapa + vi

BAR DEL CASAL

Carrer Santa Madrona, 10

De 16 a 21h

Tapa: Patates amb allioli

Vi: Ancestral Garnella (viticultor Samuel Garcia)

CAL BARQUER

Plaça de l'Ajuntament, 8

D'11 a 13h

Tapa: Braves Cal Barquer

Vi: AA Pansa Blanca (Alta Alella)

CAN FLO

Carrer d'Anselm Clavé, 38

De 12 a 16h

Tapa: Mandonguilles

Vi: Xarel·lo (Roura)

CELLER JORDANA

Rambla d'Àngel Guimerà, 60

De 12 a 14h

Tapa: Coca de sardineta amb

mascarpone i confitura de

pebrot o "gilda" d'anxova

Vi: Marfil Clàssic (Celler Marfil)

COMPANYIA D'ALELLA,

VINATERIA I TAVERNA

Riera Principal, 20

De 12 a 15h

Tapa: Montadito d'amanida

nòrdica i montadito de bacallà

fumat amb olivada

Vi: Pansa blanca (Raventós

d'Alella) o Pansa blanca (Alta

Alella)

COMPANYIA D'ALELLA,

CELLER I TAVERNA

Riera Fosca, 28-30

De 12 a 15h

Tapa: Assortit de marisc (en conserva) amb patates xips i salsaella

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

EL SALERO

Carrer Maresme, 19

D'11 a 21.30h

Tapa: Cua de bou i bacallà gratinat

Vi: Pansa blanca (Raventós d'Alella)

LA DO TASTETS D'ALELLA

Mercat Municipal d'Alella

De 12 a 15.30h

Tapa: Bunyol de bacallà en tinta de calamar i allioli de poma

Vi: Alta Alella PB (Alta Alella)

LA MAGRANA

Carrer Santa Madrona, 6

De 12 a 15h

Tapa: Calamars a la romana

Vi: Alta Alella PB (Alta Alella)

LA PLAÇA D'ALELLA

Plaça de l'Ajuntament, 8

D'11.30 a 15.30h

Tapa: Tempura de carn o ensaladilla russa

Vi: Bouquet d'Alella Blanc (Bouquet d'Alella)

LEANDRE GASTRO-BAR

Rambla d'Àngel Guimerà, 20

De 13 a 15h i de 19 a 21h

Tapa: Flor de carbassó en tempura farcida de formatge de Maó, nous i mel d'Alella

Vi: Tallarol (Alta Alella)

MASIA LA VINYA

Carretera de Masnou a Granollers, km. 5,2

De 13 a 16h

Tapa: Caneló de bolets silvestres amb crema de ceps i oli de tòfona

Vi: Pansa blanca (Raventós d'Alella) o Parvus chardonnay (Alta Alella) o Sauvignon blanc (Roura)

VERMUTERIA XAVI ESTRANY

Carrer del mig, 30

Horari establiment

Tapa: Tàrtar de fuet

Vi: Pansa blanca (Can Matons)

concurso de tapes + vi com funciona?



1

**tasteu una tapa i una copa
de vi.**

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

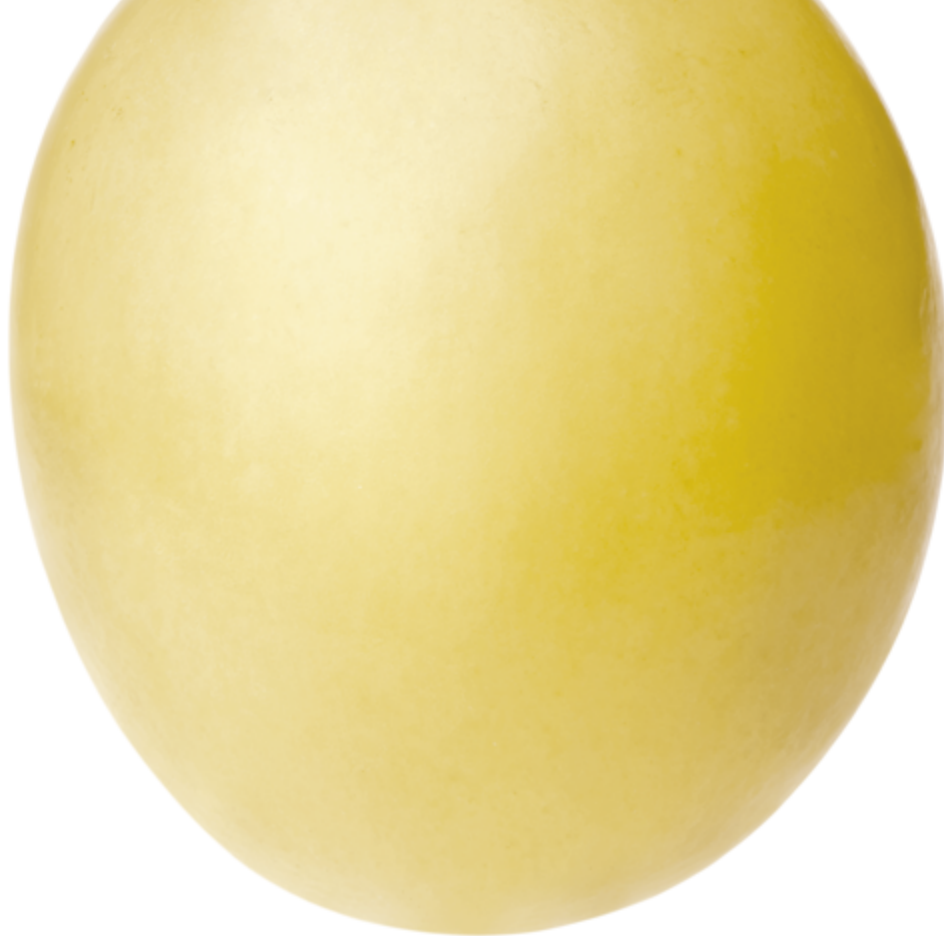
2

**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.**





activitats vitivinícoles

**SOPAR MARIDATGE DE
TEMPORADA I VISITA AL CELLER
ALTA ALELLA**

**Dijous 5 de setembre,
a les 19h**

Pop-up Gastronòmic

Preu: 70€

Lloc: Celler Alta Alella

WINE-BAR AL CELLER CAN RODA

**Dissabte 7 de setembre,
de 10 a 14.30h**

No cal reservar

Lloc: Celler Can Roda

**WINE-BAR DJ SET AL CELLER ALTA
ALELLA**

**Dissabte 7 de setembre,
d'11.30 a 14.30h**

**Gaudeix dels vins i caves del
celler amb vistes a la vinya i al
mar, amb Diddi DJ**

Preu: 10€

Lloc: Celler Alta Alella

**VISITES GUIADES ALS CELLERS DO
ALELLA**

**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.**

**Preu: 10€ (menors de 8 anys
gratuït però cal comprar
entrada)**

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

Alta Alella

**Divendres 6 de setembre,
a les 17h**

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

Roura

**Dissabte 7 de setembre,
a les 10h**

**Punt de trobada: Vall de Rials s/n
(Alella)**

Bouquet d'Alella

**Dissabte 7 de setembre,
a les 10h**

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



Quim Batlle

Dissabte 7 de setembre,
a les 11h

Punt de trobada: Masia La Sentiu
(Tiana)

Can Matons

Diumenge 8 de setembre,
a les 10h

Punt de trobada:
Can Matons (Santa Maria
Martorelles)

Can Roda

Diumenge 8 de setembre, a les 12h

Punt de trobada:
Celler Can Roda
(Santa Maria Martorelles)

UN CELLER, UN VI

Dissabte 7 de setembre, a les 12h
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
cadascun dels que participen en
la 50a 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!
Amb la sommelier Eli Vidal
Preu: 15€
Lloc: Espai d'Arts Escèniques

Es faran dues sessions més en
anglès i francès

One winery, one wine

Amb la sommelier Eli Vidal
Dissabte 7 de setembre, a les 18h
Preu: 15€
Lloc: Espai d'Arts Escèniques

Découverte d'une cave, d'un vin

Diumenge 8 de setembre, a les
12h
Amb la sommelier l'Anouk
Boitiere
Preu: 15€
Lloc: Espai d'Arts Escèniques



WINE-BAR AL CELLER CAN RODA

Dissabte 7 i diumenge 8 de setembre, de 10 a 14.30h

No cal reservar

Lloc: Celler Can Roda

WINE-BAR DJ SET AL CELLER ALTA ALELLA

Dissabte 7 i diumenge 8 de setembre, d'11.30 a 14.30h

Gaudeix dels vins i caves del celler amb vistes a la vinya i al mar, amb Diddi DJ

Preu: 10€

Lloc: Celler Alta Alella

TALLER DE VEREMA AMB ESMORZAR DE FORQUILLA AL CELLER BOUQUET D'ALELLA

Diumenge 8 de setembre, a les 10h

Preu: 65€ (adult) – 30€ (infants fins a 10 anys) Lloc: Bouquet d'Alella

TAST AMB JOSEP ROCA I FONTANÉ, EL CELLER DE CAN ROCA

Diumenge 8 de setembre a les 18h

Tindrem l'honor de comptar amb Josep Roca, que dirigirà un tast exclusiu. Gaudirem d'una selecció especial de vins de la DO Alella. Una experiència única per als amants del vi!

Preu: 30€ Lloc: Espai d'Arts Escèniques

TAST AMB PERSONALITAT AMB... XIMENA PASTOR

Dilluns 9 de setembre, a les 20h

El cacau i el vi, maridatges excepcionals i d'origen sagrat.

En aquest tast coneixerem les similituds en l'ús ritualista i cultural d'aquestes dues espècies, malgrat la seva llunyania en l'origen, a través de maridatges no convencionals del vi i el cacau i degustacions sorprenents.

Preu: 18€ Lloc: Espai d'Arts Escèniques



**TAST AMB PERSONALITAT AMB...
MONTSE VELASCO I JOAN LLUÍS
GÓMEZ**

**Dimarts 10 de setembre, a les
20h**

Amb un parell de nassos.

Farem un tast amb la mirada d'avui intentant recordar i donar valor a què fèiem, que és el constant aprenentatge del què som ara. Vins que han pogut marcar una manera de fer i que han evolucionat cap als gustos d'avui, amb característiques globals i el caràcter del territori.

Preu: 18€ Lloc: Espai d'Arts

Escèniques



TAST JOVE DE VINS

Dijous 12 de setembre, a les 19h
Enguany el tast de vi jove aposta per una sommelier dona i jove, na Maria Pont, amb l'objectiu de potenciar i referenciar figures femenines i joves dins del món del vi.

Dirigit a persones de 18 a 30 anys.

Preu: 10€ Lloc: Bar del Casal d'Alella



**IGBERN. MÚSICA, VINS I
FORMATGE**

Dijous 12 de setembre, a les 19h
En ocasió de la Festa de la Verema d'Alella 2024, des de Bouquet d'Alella han preparat un espectacle molt especial.

Un projecte que neix de la unió de dos pianistes vilassarencs amb ganes de compartir el seu univers musical en un entorn íntim, tot maridat amb formatge i vi. Ignasi Caballé i Bernat Casares presentaran una funció en tres actes, cada acte maridat amb un vi de Bouquet d'Alella i un formatge de proximitat.

Preu: 30€ Lloc: Celler Bouquet d'Alella

TAULA RODONA I TAST DE PANSA BLANCA, AMB FERRAN CENTELLES

Dijous 12 de setembre, a les 20h
Passat, present i futur

Amb la col·laboració del Consell Regulador DO Alella i dels cellers de la Denominació d'Origen d'Alella es parlarà de les diferents elaboracions que es realitzen amb la varietat Pansa Blanca i se situaran en una línia temporal de passat, present i futur.

Preu: 18€ Lloc: Espai d'Arts Escèniques



CONCURS DE TAST DE VINS PER PARELLES

Divendres 13 de setembre, a les 18h

Participa en el nostre concurs de tast de vi per parelles! Trenta parelles d'aficionats degustaran i reconeixeran els vins de La Terra de la Pansa Blanca. Demuestra les teves habilitats en enologia i competeix per ser la parella guanyadora d'aquesta emocionant i deliciosa experiència vinícola. No t'ho perdís!

Preu: 40€ (preu per parella) Lloc: Espai d'Arts Escèniques



VISITA TEATRALITZADA AL CELLER ROMÀ DE VALLMORA, EDICIÓ ESPECIAL FESTA VEREMA

Dissabte 14 de setembre, a les 11h

Vine a conèixer Epictet, l'esclau grec que treballava a la Cella Vinària.

Preu: 10€ (menors de 8 anys gratuït, però cal comprar entrada) Punt de trobada: Centre Enoturístic i arqueològic de Vallmora (Teià)



ALELLA, LA VINYA AL COR

Dissabte 14 de setembre, a les 12h

Vine a gaudir d'un tast de vins de La Terra de la Pansa Blanca de la mà del sommelier Xavier Andreu de Viemocions. Un viatge que et farà recórrer la vinya al llarg de les 4 estacions a través del vi, la paraula, la música i la cultura local alellenca. Una experiència per dur la vinya al cor. Amb la col·laboració i participació de la Coral Joia d'Alella.

Preu: 18€ Lloc: Espai d'Arts Escèniques



ALELLA ENVOLTADA DE VI I ÒPERA

Dissabte 14 de setembre, a les 20h

El vi i l'òpera són mons apassionats, sensibles i coratjosos. Com en qualsevol disciplina artística hi ha vins i àries per a tots els moments. El sommelier alellenc Marc Guallar i la soprano Maria Isart seran els encarregats d'harmonitzar i projectar les notes, els aromes i les històries al voltant d'Alella, a través d'una ària i del vi.

Preu: 18€ Lloc: Espai d'Arts Escèniques



TAST DE VINS I FORMATGES AL CELLER CAN RODA

Diumenge 15 setembre, a les 11h

Vine a gaudir de la unió de dos productes frescos de gran qualitat, com els vins DO Alella que elaborem a Can Roda i els deliciosos formatges de la terra. Amb aquesta experiència gourmet al nostre celler descobriràs com s'elaboren els nostres vins ecològics, la nostra història i gaudiràs d'un maridatge de vins i formatges catalans.

Preu: 38€ Lloc: Celler Can Roda

venda d'entrades a les activitats vitivinícoles

A partir del 23 d'agost

www.festaverema.alella.cat

Oficina de Turisme d'Alella:

De dimarts a dijous i diumenge, de 10 a 14.30h

Divendres i dissabte, de 10 a 14.30h i de 15.30 a 17.30h

Del 6 al 8 de setembre, de 10 a 14.30h i de 17 a 21h

Dilluns 9 de setembre, de 10 a 14.30h



identitat

EXPOSICIÓ FEM MEMÒRIA: 50 FESTES DE LA VEREMA D'ALELLA

Inauguració: dimecres 4 de setembre a les 19h
L'exposició, que tindrà lloc a Can Lleonart, inclourà una mostra dels cartells i programes de la festa des dels inicis fins a l'actualitat, alguns dels porrons de la col·lecció del Casal d'Alella, audiovisuals relacionats amb els cellers i altres elements identificatius de la Festa.

Del 4 al 25 de setembre. Horaris de visita:

4 de setembre a partir de les 19h

Del 5 al 8 de setembre, d'11 a 14h i de 17 a 20h

Del 9 al 25 de setembre, de dl. a dg. d'11 a 14h i dc. dj. i dv. de 17 a 20h

TALLADA DE RAÏM TEATRALITZADA I BERENAR INFANTIL

Dijous 5 de setembre, a les 18h

Entre les vinyes de la DO Alella hi viuen unes fades molt entremaliades que tenen cura dels ceps i ajuden els cellers a crear els seus vins. Aquest any sortiran del seu amagatall per ajudar els infants a la tallada de raïm i a conèixer les dames, els hereus i la pubilla del poble.

Edat: Entre 6 i 12 anys.

Preu: Gratuït, però cal reservar l'entrada a festaverema.alella.cat o a l'Oficina de Turisme

Lloc: Vinya testimonial de Can Magarola



VISITA A LES MASIES

Dissabte 7 de setembre

Dues sessions: a les 10h i a les 17h

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

Preu: 10€. Venda d'entrades a festaverema.alella.cat o a l'Oficina de Turisme

Punt de trobada: Espai d'Arts Escèniques

Nota: A les dues sessions es visitaran les mateixes masies.



CAMINADA DE LA 50A FESTA DE LA VEREMA

Dissabte 14 de setembre, a les 18h

Vine a celebrar caminant la 50a Festa de la Verema!

Caminada popular de prop de 7 km per la Vall de Rials i altres punts d'interès relacionats amb la vinya i la verema.

Preu: Gratuït. Inscripcions i normes de participació a festaverema.alella.cat o a l'Oficina de Turisme

Punt de trobada: Plaça de l'Ajuntament



premis verema

Diumenge 15 de setembre a les 12h

Dins els actes de la Festa de la Verema no hi faltará el moment d'homenatge a les persones que han tingut un paper important en l'àmbit vitivinícola alellenc. Per això, en aquesta 50a Festa els Premis seran atorgats al Casal d'Alella, com a iniciadors de la Festa, a Papers de vi, publicació referent en el món del vi i que esdevé un puntal en la difusió de la nostra DO, i a Jordi Pujolràs, en homenatge pòstum a qui fou endèleg d'Alella Vinícola i secretari del Consell Regulador de la DO Alella.

Lloc: Espai d'Arts Escèniques





a l'entorn



exposició *lugar·grafia#2*

Les artistes Kati Riquelme i Mercè Soler presentaran la seva exposició *lugar·grafia#2* en la qual renuncien als seus territoris plàstics habituals per obrir un laboratori de peces inacabades, accions i diàlegs amb el territori. Les accions i diàlegs amb el territori s'entenen no sols com a trobades físiques, sinó com a part d'una aspiració que es nodreix en harmonia amb l'entorn.

**Espai d'Art i Creació Can Manyé
Del 7 de setembre al 20 d'octubre
Inauguració: 7 de setembre a les 19h**

Horaris:

7 de setembre a partir de les 19h

8 de setembre d'11 a 14h i de 17 a 20h

**Del 9 al 20 d'octubre: dimecres, dijous i divendres
de 17 a 20 h**

i dissabtes i diumenges d'11 a 14h

Festius tancat

verema i comerç

Si compres durant tot el mes de setembre als establiments adherits a la campanya *Verema i comerç* obtindràs un obsequi de marxandatge de la 50a Festa de la Verema.

Promoció vàlida fins a exhaurir existències.

activitats

Dissabte 7 de setembre
10h Campionat de petanca
Organitza: Associació Gent Gran Can Gaza
Lloc: Can Gaza

Dissabte 7 de setembre
10 a 14h i 17 a 21h Banc de sang
Lloc: Parada de bus de Can Lleonart

Diumenge 8 de setembre
18.30h Tabalada
Organitza: Timbalers La Serreta
Lloc: Pl. Antoni Pujadas i Nirell

Divendres 13 de setembre
17.15 a 18.30h Tast de vi per a adults i activitats sensorials per a la canalla
Organitza: AFA Escola Fabra d'Alella
Cal inscripció
Lloc: Antigues Escoles Fabra

Dissabte 14 de setembre
9.30 a 13h Campionat de domino de Verema
Organitza: Casal d'Alella. Més informació al l'Oficina del Casal d'Alella o trucant al 609 652 653.
Lloc: Casal d'Alella

Dissabte 14 de setembre
10 a 14h i 16 a 19h Escape room: El secret de Can Puig
Organitza: Fundació Aymar i Puig
Cal inscripció
Lloc: Fundació Aymar i Puig

Dissabte 14 de setembre
21h Cançons de taverna amb Jaume Arnella i Ferran Martínez
Organitza: Associació Casal d'Alella
Lloc: Espai social Casal d'Alella

Diumenge 15 de setembre
10 a 12h Gaudeix de l'esport, gaudeix del vi
Organitza: Club Esportiu Serra Marina Alella
Lloc: Pistes d'Entrenament d'Atletisme Josep Maria Pareras



edició i coordinació
ajuntament d'alella

disseny gràfic
enric satué

producció
imprimeix



brindem