

52a Festa de la Verema d'Alella

2-10.09
2026





L'Associació Casal d'Alella ha estat impulsora de la Festa de la Verema d'Alella des del 1975 i organitzadora i col·laboradora al llarg dels anys.

EDICIÓ I COORDINACIÓ Ajuntament d'Alella
DISSENY GRÀFIC Arauna + Paratext + Pau Llop
PRODUCCIÓ Imprimeix

DL B 15731-2026



AJUNTAMENT D'ALELLA



LA TERRA DE LA
PANSA & BLANCA



Temps de tornar a començar

Hi ha una cosa que compartim les persones i la vinya: cada any canviem.

Hi ha etapes en què creixem amb força i altres en què sembla que tot s'atura. Vivim moments d'esforç, d'aprenentatge i, també, de celebració.

A la vinya aquests canvis són ben visibles: després de la verema arriba el repòs, més tard la poda, la brotada, la floració i el fruit que madura lentament fins al moment de la collita. Les persones també seguim els nostres propis cicles, cada experiència ens transforma i ens ajuda a continuar creixent.

Potser per això la Festa de la Verema ens emociona tant. Ens recorda que la vinya no és només el paisatge que ens envolta, sinó una part essencial de la nostra història, del nostre present i del nostre futur. Ha modelat el territori, la cultura i la manera d'entendre Alella.

Cada setembre celebrem el fruit de tot un any de feina i reconeixem la tasca de viticultors, cellers, restauradors, comerciants, entitats i voluntaris que mantenen viu aquest patrimoni col·lectiu.

Us convido a gaudir de la Festa de la Verema, a descobrir els nostres vins, a compartir les activitats programades i a retrobar-vos amb la gent que estimeu. Perquè, igual que la vinya es renova sense perdre les arrels, Alella continua avançant sense perdre l'essència que tant ens enorgulleix.

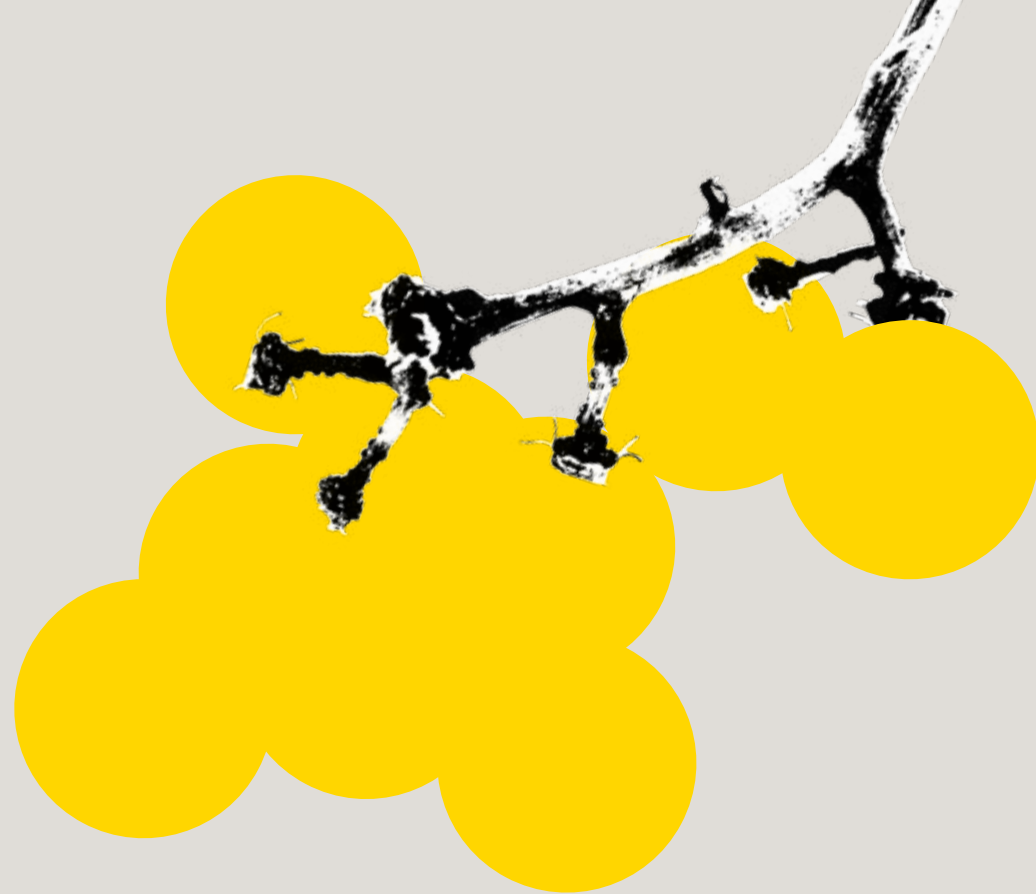
Molt bona Festa de la Verema!



Marc Almendro i Campillo
Alcalde

Programa

La Festa de la Verema és una celebració de la nostra terra,
de la vinya, dels vins i de la cultura que els envolta.
Participa en les activitats, descobreix el patrimoni vitivinícola
d'Alella i gaudeix de la festa amb responsabilitat, respecte i seny.



DE L'1 AL 25 SETEMBRE

Exposició “La verema a través de la mirada dels infants”

LLOC Can Lleonart

Consulteu dates i horaris al web

Dimecres 2 de setembre

9H

Campanya Comerç i verema

Si compres entre el 2 i 30 de setembre als establiments adherits a la campanya, obtindràs una bossa de roba de la 52a Festa de la Verema. Promoció vàlida fins a exhaurir existències.

17H

Acte de presentació de la pubilla d'Alella 2026 i de les dames i hereus i pas de banda

LLOC Can Lleonart

18H

Mural de la verema a càrrec de RocBlackblock

LLOC Plaça d'Antoni Pujadas i Nirell

18H

Gamifitast. Tast de vins a cegues

PREU 45€* LLOC Celler Bouquet d'Alella

19.30H

Inauguració de l'exposició: “La ciutat nòmada. Alella Flâneries”, d'Albert Macaya

LLOC Espai d'Art i Creació Can Manyé
Consulteu dates i horaris al web

Dijous 3 de setembre

11H

Visita guiada al celler Art Laietà

PREU 15€ (només adults)
LLOC Camí baix de Tiana s/n (Alella)

18H

Tallada de raïm i berenar infantil

LLOC Vinya testimonial de Can Magarola
EDAT Entre 6 i 12 anys (Cal inscripció prèvia)

19H

Tast Jove de vins

PREU 10€
LLOC Antiques Escoles Fabra

19.30H

Presentació de l'especial Verema de la revista Papers de vi

LLOC Pati de Can Lleonart

Divendres 4 de setembre

17H

Tast de vins i formatges i visita guiada al celler

PREU 45€*

LLOC Celler Bouquet d'Alella

DE 17 A 19H

Taller infantil de Verema: Pintura i pàmpols

LLOC Antiques Escoles Fabra

EDAT A partir de 3 anys

A PARTIR DE LES 18H

Tapes + Vi

LLOC Diferents establiments del municipi

DE 18 A 22H

Fira-mercat de la Festa de la Verema

LLOC Rambla d'Àngel Guimerà i plaça dels Germans Lleonart

19H

Acte d'inauguració de la Festa de la Verema

LLOC Plaça d'Antoni Pujadas i Nirell

DE 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

DE 20 A 23H

Música ambient amb Lola Van

LLOC Pati de Can Viló

22H

Correfoc amb els Diables del Vi d'Alella

Consulteu recorregut al web

23H

Concert amb The Covers Band

LLOC Plaça Antoni Pujadas i Nirell

01H

Sessió amb Skandal DJ

LLOC Plaça Antoni Pujadas i Nirell

Dissabte 5 de setembre

DE 10 A 22H

Fira-mercat de la Festa de la Verema

LLOC Rambla d'Àngel Guimerà i plaça dels Germans Lleonart

10H

Visita guiada Masies d'Alella

PREU 10€

LLOC DE TROBADA Espai d'Arts Escèniques

10H

Visita guiada al celler Bouquet d'Alella

PREU 15€

LLOC Av. Sant Josep de Calassanç (Alella)

10H

Visita guiada al celler Roura

PREU 15€

LLOC Vall de Rials s/n (Alella)

10H

Visita guiada al celler Quim Batlle

PREU 15€

LLOC Masia La Sentiu (Tiana)

A PARTIR DE LES 10H

Tapes + Vi

LLOC Diferents establiments del municipi

10.30H

Taller familiar: De la vinya al vi

Gratuït (cal inscripció)

LLOC Can Lleonart

11H

Visita guiada al celler romà de Vallmora (CAT)

Gratuït (cal inscripció) LLOC Centre Enoturístic i Arqueològic de Vallmora (Teià)

11H

El raïm Inquiet

PREU 15€ (12€ infants)*

LLOC Celler Art Laietà

12H

Premis Verema d'Alella: Teresa Cerdà Mireia Pujol-Busquets

LLOC Espai d'Arts Escèniques

12H

Vermut musical amb Lola Van

Entrada lliure

LLOC Pati de Can Viló

12H

Visita guiada al celler Marfil

PREU 15€

LLOC Passatge del vi Marfil s/n (Alella)

13H

Visita guiada al celler romà de Vallmora (CAST)

Gratuït (cal inscripció) LLOC Centre Enoturístic i Arqueològic de Vallmora (Teià)

17H

Visita guiada Masies d'Alella

PREU 10 €

LLOC DE TROBADA Espai d'Arts Escèniques

18H

One winery, one wine (EN)

PREU 15€

LLOC Can Lleonart

18H

Escalavins

LLOC Pati de Can Lleonart

18H

Sardanes amb la Cobla Principal de Llobregat

25a Trobada de Colles veteranes
LLOC Plaça Antoni Pujadas i Nirell

DE 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

DE 20 A 23H

Música ambient amb Lola Van

LLOC Pati de Can Viló

DE 20 A 23H

Tast al Mercat

LLOC Mercat Municipal

21H

Concert amb Buena Onda

LLOC Carrer Àfrica

22H

Correfoc infantil amb els Diablers del Vi d'Alella i els Timbalers del Most

Consulteu recorregut al web

23H

Concert amb Brou

LLOC Plaça Antoni Pujadas i Nirell

01 H

Sessió de GOA POP DJ'S

LLOC Plaça Antoni Pujadas i Nirell



Diumenge 6 de setembre

08H

Despertada amb els Trabucaires del Vi d'Alella

Consulteu recorregut al web

10H

Plantada de Gegants

LLOC Passeig de Sant Josep de Calassanç

10H

Visita guiada al celler Can Matons

PREU 15€

LLOC Can Matons (Santa Maria de Martorelles)

10H

Taller de verema amb esmorzar de forquilla

PREU 65€*

LLOC Celler Bouquet d'Alella

DE 10 A 22H

Fira-mercat de la Festa de la Verema

LLOC Rambla d'Àngel Guimerà i plaça dels
Germans Lleonart.

A PARTIR DE LES 10 H

Tapes + Vi

LLOC Diferents establiments del municipi

10H

Visita guiada Masies d'Alella

PREU 10€

LLOC DE TROBADA Espai d'Arts Escèniques

11H

Visita guiada al celler romà de Vallmora (CAT)

Gratuït (cal inscripció) LLOC Centre Enoturístic
i Arqueològic de Vallmora (Teià)

11H
Visita guiada al celler Can Roda
PREU 15€
LLOC Can Roda (Santa Maria de Martorelles)

11H
Wine bar al celler Art Laietà
PREU 10€* LLOC Celler Art Laietà

12H
Un celler, un vi (CAT)
PREU 15€ LLOC Can Lleonart

12H
Vermut musical amb Lola Van
Entrada lliure LLOC Pati de Can Viló

12H
Visita guiada al celler Marfil
PREU 15€ LLOC Passatge del vi Marfil s/n (Alella)

12H
Benedicció del primer most
LLOC Església

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

13H
Visita guiada al celler romà de Vallmora (CAST)
Gratuït (cal inscripció) LLOC Centre Enoturístic i Arqueològic de Vallmora (Teià)

18.30H
Tabalada amb els Timbalers de la Serreta
LLOC Plaça Antoni Pujadas i Nirell

19H
Concert familiar amb Bon Vent!
LLOC Plaça Antoni Pujadas i Nirell

DE 19 A 22H
Mostra del Vi DO Alella i Gastronomia
LLOC Hort de la Rectoria, la Porxada, Plaça de l'Ajuntament i pati de Can Viló

DE 19 A 22H
Música ambient amb Lola Van
LLOC Pati de Can Viló

22H
Havaneres amb Els Pescadors de l'Escala
LLOC Parc Gaudí



Dilluns 7 de setembre

20H

Tast amb personalitat
amb Paula Cuenda:
Dues mirades, un paisatge

PREU 18€

LLOC Espai d'Arts Escèniques

Dimarts 8 de setembre

20H

Tast amb personalitat
amb David Sanglàs:
Vins dels Països Catalans
amb embotits singulars

PREU 18€

LLOC Espai d'Arts Escèniques

Dimecres 9 de setembre

17.30H

Visita guiada a les vinyes
de la Vall de Betlem i al monestir
de Sant Jeroni de la Murtra

PREU 15€

LLOC Monestir de Sant Jeroni de la Murtra
(Badalona)

20H

Tast amb personalitat
amb Empar Moliner:
Llibres i vins DO Alella

PREU 18€

LLOC Espai d'Arts Escèniques

Dijous 10 de setembre

18H

3r Concurs de tast
de vins per parelles

PREU PER PARELLA 40€

LLOC Can Lleonart

18.30H

VIBRA. Vespreig entre vinyes

PREU 15€*

LLOC Celler Bouquet d'Alella

Dissabte 12 de setembre

9 - 13.30H

5è Obert de dòmino de la Verema

Cal inscripció LLOC Casal d'Alella

Mostra del vi DO Alella i gastronomia

DIES Divendres 4 i dissabte 5 de setembre, de 20 a 23h
i diumenge 6 de setembre, de 19 a 22h

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

Les degustacions i tastos es pagaran directament
als estands corresponents.



Cellers

Art Laietà d'Alta Alella

ALELLA 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.

Bouquet d'Alella

ALELLA Finca familiar amb més de 5 segles d'història que actualment elabora vins amb varietats locals i 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.

Can Matons

SANTA MARIA DE MARTORELLES 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 l'any 1981, la filosofia ha estat l'extracció de les màximes possibilitats a la varietat genuïna de la zona: la pansa blanca.

Can Reon

TIANA Les arrels de l'antiga finca de Can Fàbregas es remunten a l'any 1245. Avui Can Reon recupera i retorna la vida i l'esplendor que un dia havia tingut. Els seus vins són un reflex de segles de tradició, dedicació i amor per la terra. I cada ampolla conté aquesta traça: terror, sol i ànima.

Can Roda

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

Celler Marfil

ALELLA És un dels cellers històrics més emblemàtics de la Denominació d'Origen Alella. Fundat el 1906, combina tradició i innovació elaborant vins que expressen el caràcter mediterrani i el singular sòl de sauló. El seu edifici modernista, protegit com a patrimoni local, continua en funcionament, i el celler destaca pels seus vins de pansa blanca, garnatxa i escumosos, a més d'una variada oferta d'enoturisme.

Quim Batlle

TIANA 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.

Roura

ALELLA El Celler Roura neix al principi dels anys 80 a la vall de Rials, a Alella, de la mà de Joan Antoni Pérez Roura.

Testuan

CABRILS És un projecte d'amics vinculats a la vinya i al vi que va néixer fa més de 15 anys i que, amb el temps, ha anat creixent. Treballa principalment la pansa blanca, explorant-ne diferents vinificacions.

Vall de Betlem

BADALONA Els seus vins neixen a l'entorn biocultural i espiritual del monestir de Sant Jeroni de la Murtra i expressen la singularitat que té el mediterrani a l'antiga terra dels ibers laietans. Patrimoni, paisatge, natura i vi en un espai únic on reneix una ancestral tradició vitivinícola.



Gastronomia divendres

Celler Jordana

ALELLA Vinoteca gourmet amb degustació. Productes d'alta qualitat. Especialitat en vins, embotits, formatges i conserves.

La Magnolia

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

Leandre Restaurant + Manda Huevos

ALELLA La gastronomia de proximitat i la cuina urbana s'uneixen en una proposta fresca, creativa i plena de sabor.

Pim Pam Pizza

ALELLA Cuina italiana elaborada amb productes de proximitat.

San Siro Trattoria

ALELLA Autèntica cuina italiana elaborada amb passió, tradició i producte de qualitat.

White Garden Street Food

ALELLA Cuina de carrer 100% saludable i 100% orgànica.

180º El Masnou

EL MASNOU Gastronomia creativa basada en el producte i la cuina per compartir. Autèntica, desenfadada i amb personalitat pròpia.

Gastronomia dissabte

Can Balcells

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

Celler Jordana

ALELLA Vinoteca gourmet amb degustació. Productes d'alta qualitat. Especialitat en vins, embotits, formatges i conserves.

El Mas Vell

EL MASNOU Cuina mediterrània amb un toc fresc i modern.

La Masia de la Xesca

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

Leandre Restaurant + Manda Huevos

ALELLA La gastronomia de proximitat i la cuina urbana s'uneixen en una proposta fresca, creativa i plena de sabor.

San Siro Trattoria

ALELLA Autèntica cuina italiana elaborada amb passió, tradició i producte de qualitat.

White Garden Street Food

ALELLA Cuina de carrer 100% saludable i 100% orgànica.



Gastronomia diumenge

Ceci Homecooking

ALELLA Cuina casolana i saludable amb productes de temporada.

Leandre Restaurant + Manda Huevos

ALELLA La gastronomia de proximitat i la cuina urbana s'uneixen en una proposta fresca, creativa i plena de sabor.

Pim Pam Pizza

ALELLA Cuina italiana elaborada amb productes de proximitat.

White Garden Street Food

ALELLA Cuina de carrer 100% saludable i 100% orgànica.

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.

PREU 5€ cada tapa + vi

Can Flo

CARRER D'ANSELM CLAVÉ, 38 — DE 12 A 16H
TAPA Bravetes del flo o coca de salmó amb olivada
VI Xarel·lo (Roura)

Celler Jordana

RAMBLA D'ÀNGEL GUIMERÀ, 60
DIVENDRES I DISSABTE DE 18 A 20H
TAPA Tàrtar de salmó fumat
VI Marfil clàssic (Celler Marfil)

Companyia d'Alella, celler 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 (Art Laietà)

RIERA FOSCA, 28-30 — DE 12 A 15H
TAPA Assortit de marisc (en conserva) amb
patates xips i salsalella
VI Pansa blanca (Raventós d'Alella) o Pansa
blanca (Art Laietà)

El Jardí de Can Sors

CARRER MEDITERRÀNIA, 25 — DE 12 A 13.30H
TAPA Ous estrellats amb llagostins
VI Pansa blanca (Raventós d'Alella)

El Salero

CARRER MARESME, 19 — D'11 A 21.30H
TAPA Cua de bou o bacallà gratinat
VI Pansa blanca (Raventós d'Alella)

La DO Tastets d'Alella

MERCAT MUNICIPAL D'ALELLA — DE 12 A 15H
TAPA Croqueta de gambó amb maionesa
de sriracha
VI Ivori blanc (Celler Marfil)

La Plaça d'Alella

PLAÇA DE L'AJUNTAMENT, 8 — D'11 A 16H
TAPA Tempura de carn o ensaladilla russa
VI Pansa Blanca (Bouquet d'Alella)

Leandre Restaurant

RAMBLA D'ÀNGEL GUIMERÀ, 20 — DIVENDRES I
DISSABTE DE 13 A 15H I DE 19 A 20.30H
TAPA Tàrtar de tomàquet amb pell de pollastre
cruixent i encurtits
VI La Vinya Vella Rosat (Celler Marfil)

Miralella

PASSATGE ANTONI BORRELL, 13 — DE 12 A 13.30H
TAPA Llom de sardina marinada sobre coca
cruixent amb caviar d'albergínia, figa, raïm
d'Alella i formatge fresc
VI Pansa Blanca (Art Laietà)

Plan B

PLAÇA DE L'AJUNTAMENT, 8 — D'11 A 18 H
TAPA Gilda de pop
VI Puput Pét-nat (Celler de les Aus)

Concurs 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 de la Terra de la Pansa Blanca.
3. Les persones guanyadores seran informades per telèfon o correu electrònic.

Informació útil



Inscripcions i entrades

Inscripcions i venda d'entrades a partir del 21 d'agost a festaverema.alella.cat i a l'Oficina de Turisme.
Les entrades marcades amb un asterisc només es poden comprar en línia, al web de la festa.

HORARI OFICINA DE TURISME

Dimarts, dimecres, dijous
i diumenge, de 10 a 14.30h. Divendres i dissabte,
de 10 a 14.30h i de 15.30 a 17.30h. Dilluns, tancat.

HORARI OFICINA DE TURISME

DURANT LA MOSTRA GASTRONÒMICA

Dies 4, 5 i 6, de 10 a 14.30h i de 17 a 21h.
Dia 7, de 10 a 14.30h.

HORARI ESTAND AJUNTAMENT DURANT LA MOSTRA GASTRONÒMICA

Dies 4 i 5 de setembre, de 19 a 23h
Dia 6 de setembre, de 18 a 22h



Copa, barret i bossa!

A la venda a l'estand de la Plaça de l'Ajuntament i a l'Oficina de Turisme.

Barret de palla

PREU 3€

Copa de vidre + bossa porta copa

PREU 3€

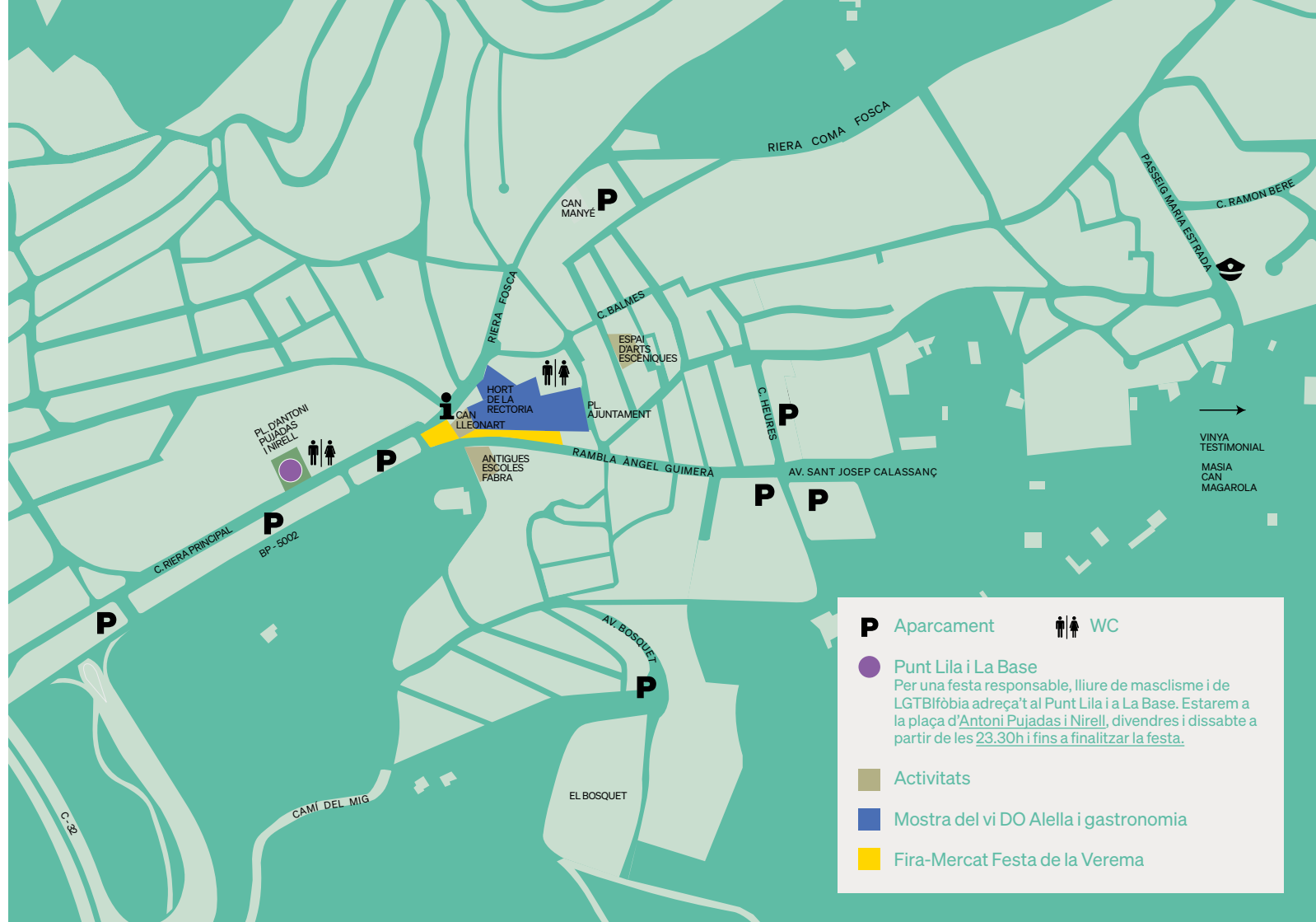
Bossa 52a Festa de la Verema

GRATUÏTA Si compres entre el 2 i el 30 de setembre als establiments adherits a la campanya, obtindràs una bossa de roba de regal (fins a exhaurir existències).



Per una festa més sostenible, separem els residus, reomplim les ampolles d'aigua i resollem dubtes ambientals.

Podeu reomplir la vostra ampolla per reduir l'ús d'envasos de plàstic. Recordeu que cada residu té el seu contenidor de color: **plàstics i llaunes**, **vidre**, **paper**, **plats**, **coberts**, **tovallons** i el seu embolcall



Amb la verema, els gotims
o carrols de raïm van
perdent grans fins a deixar
visible la rapa.

