

TASTA EL MASNOU

Catàleg de productes de la gastronomia local
Catalogue de produits de la gastronomie locale
Catálogo de productos de la gastronomía local
Local culinary product catalogue



Productes de mar | *Produits de la mer* |
Productos de mar | Products from the sea

03 Anxoves

04 Musclos Nostramar

05 Salmó fumat

Productes càrnics | *Produits à base de viande* |
Productos cárnicos | Meat products

06 Botifarra d'ou del Maresme

07 Hamburguesa DO El Masnou

08 Vianda freda de porc

Pans i pastisseria | *Pains et pâtisseries* |
Panes y pastelerías | Breads and pastries

09 Galetes de vaixell

10 Masnovines

11 Torró d'Ocata

Vermuts i Licors | *Vermuts et spiritueux* |
Vermuts y Licores | Vermuts and Liquors

12 Vermut negre o daurat de Vermouth Cisa

13 Licor de crema catalana

14 Receptes

16 Els vins de la DO Alella

19 Mapa

20 Telèfons i adreces d'interès



TASTA EL MASNOU

Cada indret té el seu sabor. Amb un entorn privilegiat, entre la serralada Litoral i la mar Mediterrània, el Masnou té gust de mar, del sauló dels seus sòls i d'ambient saludable, i aquests trets es reflecteixen en els productes gastronòmics que s'hi produeixen i elaboren.

Tasta el Masnou us ofereix una mostra de productes únics i propis de la vila, a través dels quals es pot resseguir la història i l'evolució d'aquesta terra de mar, i que són una porta d'entrada per descobrir aquest territori des de la vessant de la gastronomia i l'entourisme.

Cada lugar tiene su sabor. Con un entorno privilegiado, entre la cordillera Litoral y el mar Mediterráneo, el Masnou sabe a mar, de la arena de sus suelos y de ambiente saludable, y estos rasgos se reflejan en los productos gastronómicos que se producen y elaboran.

Tasta el Masnou ofrece una muestra de productos únicos y propios de la ciudad, a través de los cuales se puede seguir la historia y la evolución de esta tierra de mar, y que son una puerta de entrada para descubrir este territorio desde la vertiente de la gastronomía y el entourismo.

Chaque lieu à une saveur propre. Situé dans un lieu privilégié, entre la chaîne du littoral et la mer Méditerranée, El Masnou a le goût salé de la mer et offre un environnement de qualité, ce qui se reflète dans les produits gastronomiques qui y sont produits et préparés.

Tasta el Masnou vous propose une gamme de produits uniques et typiques de la ville qui évoquent l'histoire et l'évolution de cette terre marine, et qui permettent de découvrir ce terroir à travers la gastronomie et l'œnotourisme.

Every place has its own special taste. With a privileged setting, between the Catalan Coastal Range and the Mediterranean Sea, El Masnou has the flavour of the sea, the course granite from its soil and healthy surroundings. And these traits are reflected in the culinary products grown and made here.

Tasta El Masnou offers us a sampling of unique products typical of this town, through which we can follow the history and development of this land on the sea. It is also the gateway for discovering this territory from a perspective of gastronomy and wine.

Fotografies | *Photographies* | *Fotografías* | Photographs

Destilerías Campeny: Melody – DO Alella, Òscar Pallarès: fotos cedides pel Consorci DO Alella – imedisseny: galetes de vaixell, L'Anxoveta, vianda freda de porc i botifarra d'ou del Maresme – Josep Cano: masnovines – Marga Cruz: musclos i torró d'Ocata – Íñigo Muñoz Bilbao: vermouths CISA – Victor Sancho: salmó fumat.

Anxoves

Anchois | Anchoas | Anchovies

Des de l'any 1995 s'elaboren artesanalment aquestes conserves d'anxoves i seitons amb vinagre, sense cap tipus d'additiu ni conservant.

El producte és d'una qualitat immillorable gràcies a un procés de maduració molt acurat.

Desde 1995 se elaboran artesanalmente estas conservas de anchoas y boquerones con vinagre, sin ningún tipo de aditivo ni conservante.

El producto es de una calidad inmejorable gracias a un proceso de maduración muy cuidadoso.

Depuis 1995, ces conserves d'anchois sont préparées de manière artisanale, sans aucun type d'additif ni de conservateur.

Le produit est d'une qualité optimale, grâce à un processus de maturation éprouvé.

Since 1995, these canned anchovies and whitebait in vinegar have been traditionally produced, without any additives or preservatives.

The end product has the highest quality imaginable, owing to the precise maturing process fine-tuned over the generations.

Temporada

Saison |

Temporada |

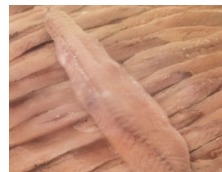
Seasonal

Disponible durant tot l'any.

Toute l'année. |

Disponibile durante todo el año. |

Available throughout the year



Harmonia DO Alella

Harmonie DO Alella | Armonia DO Alella | Harmonia DO Alella

Raventós d'Alella Pansa Rosada.

La Rumbera d'Oriol Artigas

On es pot trobar?

Où en trouver? | ¿Dónde se puede encontrar? | Where can you find it?

L'ANXOVETA

L'Anxoveta

Barcelona, 50. El Masnou

Tel.: 93 555 48 22

www.anxoveta.com

Venda en diferents establiments d'arreu del poble
| Vente dans différents établissements dans le village
| En diferentes establecimientos de la población
| Sale at different establishments in the town



Recomanacions

Recommandations | Recomendaciones | Recommendations

Serviu les anxoves amb una torrada untada amb alvocat i un raig d'oli d'oliva per sobre.

Servir las anchoas con una tostada untada con aguacate y un chorro de aceite de oliva por encima.

Servir les anchois avec une tartine grillée tartinée d'avocat et un filet d'huile d'olive.

Serve the anchovies on toast spread with avocado with a drizzle of olive oil on top.

Musclos Nostramar

Moules Nostramar |

Mejillones Nostramar | Nostramar mussels

Al davant de la costa del Masnou es produeixen els musclos de roca Nostramar, un producte de proximitat amb unes propietats excel·lents i amb certificació agroalimentària.

Aquests musclos ens permeten gaudir del gust del mar a la taula.

Recepta de musclos amb vi blanc DO Alella a la pàgina 14.

Delante de la costa del Masnou se producen los mejillones de roca Nostramar, un producto de proximidad con unas propiedades excelentes y con certificación agroalimentaria.

Estos mejillones nos permiten disfrutar del sabor del mar en la mesa.

Receta de mejillones con vino blanco DO Alella en la página 14.

Productor

Producteur | *Productor* | *Producer*

Villa-Thalassa SL

+34 639 457 364

ymarin@villathalassa.es

Les moules de roche d'El Masnou proviennent de la côte en face du village, ce qui en fait un produit de proximité avec d'excellentes propriétés et une certification agroalimentaire.

Avec ces moules, c'est le goût de la mer qui s'invite à table.

Recette de moules au vin blanc DO Alella, page 14.

Nostramar wild mussels are produced, on the Masnou coastline, a local product with excellent properties and holding agrifood certification.

These mussels let us enjoy the taste of the sea at the table.

Recipe for mussels with white wine DO Alella on page 14.

Harmonia DO Alella

Harmonie DO Alella |
Armonia DO Alella |
Harmonia DO Alella

Bouquet

d'A Blanc Bouquet d'Alella

Temporada

Saison |

Temporada |

Seasonal

Disponibles de maig a setembre.

Disponibles de mai à septembre. |

Disponibles de mayo a septiembre. |

Available from May to September.



On es pot trobar?

Où en trouver? | *¿Dónde se puede encontrar?* | *Where can you find it?*

Als restaurants i peixateries de la comarca.

En los restaurantes y pescaderías de la comarca.

Dans les restaurants et les poissonneries de la région

In restaurants and fish shop in the region.



Ca la Mariana

Peixateria virtual

www.calamariana.com

Salmó fumat

Saumon fumé |

Salmón ahumado | Smoked salmon

El salmó fumat d'Ocata Fums és una conserva realitzada amb producte de primera qualitat i amb la tècnica de fumat en fred. El procés d'elaboració és 100 % artesanal i està basat en una fórmula tradicional escocesa apresada de Iain Boyd, propietari de l'Smokehouse d'Ullapool, a les Highlands. Ocata Fums vol apropar els fumats d'alta qualitat a les taules més exigents.

El salmón ahumado de Ocata Fums es una conserva realizada con producto de primera calidad y con la técnica de ahumado en frío. El proceso de elaboración es 100% artesanal y está basado en una fórmula tradicional escocesa aprendida de Iain Boyd, propietario del Smokehouse de Ullapool, en las Highlands. Ocata Fums quiere acercar los ahumados de alta calidad a las mesas más exigentes.

Le saumon fumé d'Ocata Fums est une conserve élaborée avec un produit de première qualité et selon la technique du fumage à froid. Le processus d'élaboration est 100 % artisanal et se base sur une formule traditionnelle écossaise inspirée d'Iain Boyd, le propriétaire de l'Ullapool Smokehouse, dans les Highlands. Ocata Fums veut apporter les produits fumés de haute qualité sur les tables les plus exigeantes.

Ocata Fums smoked salmon is a tinned food produced with top quality product employing the cold smoking technique. The production process is 100% artisan and is based on a traditional Scot formula learned from Iain Boyd, the owner of the Ullapool Smokehouse in the Scottish Highlands. Ocata Fums wants to bring its high quality smoked meats to the most exigent of tables.

Temporada

Saison |

Temporada |

Seasonal

Tot l'any.

Toute l'année. |

Todo el año. |

Available throughout the year.



Productor

Producteur | Productor | Producer



Ocata Fums

C. de Flos i Calcat, 17, 2a planta,
local 26. El Masnou
+34 93 631 78 33 | +34 68 628 40 48
www.ocatafums.com

Harmonia DO Alella

Harmonie DO Alella |

Armonía DO Alella |

Harmonia DO Alella

Marfil Clàssic Alella Vinícola

Recomanacions

Recommandations | Recomendaciones | Recommendations

El salmó fumat és un producte molt versàtil que permet múltiples elaboracions, des d'amanides, pastes i entrants fins a una torrada amb formatge d'untar i un raig d'oli d'oliva per sobre.

El salmón ahumado es un producto muy versátil que permite múltiples elaboraciones, desde ensaladas, pastas y entrantes hasta una tostada con queso de untar y un chorro de aceite de oliva por encima.

Le saumon fumé est un produit très polyvalent que l'on peut aussi bien déguster avec une salade qu'avec des pâtes et des entrées, ou encore avec une tartine et du fromage à tartiner et un filet d'huile d'olive.

Smoked salmon is an extremely versatile product that can be used in a wide range of recipes, from salads, pastas and appetisers, to toasted cream cheese drizzled with olive oil.

On es pot trobar?

Où en trouver? | Dónde se puede encontrar? | Where can you find it?

Distribució i venda en diferents establiments d'alimentació d'arreu del poble.

Distribución y venta en diferentes establecimientos de alimentación de todo el pueblo.

Distribution et vente dans les différents boutiques d'alimentation du village.

Distribution and sale at different food establishments around the town.

Xarcuteries Roca | Can Rac | Bacallaneria Natalia | Delicatca | El Rebot dels sentits

Botifarra d'ou del Maresme

Boudin catalan aux œufs du Maresme | *Butifarra de huevo del Maresme* | *Maresme egg botifarra sausage*

Embotit cuit farcit de gambes, espàrrecs de marge i alls tendres del Maresme. S'elabora de manera artesanal utilitzant matèries primeres seleccionades de màxima qualitat, baixes en greix, sense additius ni conservants, i amb poca sal.

Premi Menció Especial en la categoria de millor botifarra d'ou artesana innovadora de la segona edició del Concurs de Botifarra d'Ou Artesana (2017).

Recepta d'amanida amb botifarra d'ou del Maresme a la pàgina pàgina 15.

Embutido cocido relleno de gambas, espárragos trigueros y ajos tiernos del Maresme. Se elabora de manera artesanal utilizando materias primas seleccionadas de máxima calidad, bajas en grasa, sin aditivos ni conservantes, y con poca sal.

Premio Mención Especial en la categoría de mejor butifarra de huevo artesana innovadora de la segunda edición del Concurso de Butifarra de Huevo Artesana (2017).

Receta de ensalada con butifarra de huevo del Maresme en la pàgina pàgina 15.

Saucisse cuite farcie avec des crevettes roses, des asperges sauvages et de l'ail tendre du Maresme. Elle est préparée de manière artisanale avec des matières premières de qualité optimale, pauvres en graisse, sans additifs ni agents conservateurs, et avec peu de sel.

Mention spéciale dans la catégorie de la meilleure saucisse aux œufs artisanale innovante lors de la deuxième édition du Concours de saucisse aux œufs artisanale (2017).

Recette de salade de saucisse aux œufs du Maresme, page 15.

Cooked sausage stuffed with prawns, wild asparagus and garlic shoots from the Maresme coast. It is made traditionally using the highest quality of select raw materials, low in fat, with no additives or preservatives and very little salt.

Special Mention Award in the category of Best Innovative Artisan Egg Botifarra Sausage in the second edition of the Artisan Egg Botifarra Sausage Competition (2017).

Recipe for mussels with white wine DO Alella on page 15.

Temporada

Saison |
Temporada |
Seasonal

Disponible durant l'hivern i la primavera.

Disponible pendant l'hiver et le printemps. |
Disponible durante invierno y primavera. |
Available in winter and spring.



Harmonia DO Alella
Harmonie DO Alella |
Armonía DO Alella |
Harmonia DO Alella

Serralada de
Marina 93 Ceps

Recomanacions | *Recommandations* |
Recomendaciones | *Recommendations*

També s'aconsella menjar-la freda amb pa amb tomàquet, amanides i entremesos.

También se aconseja comerla fría con pan con tomate, ensaladas y entremeses.

Il est également recommandé de la consommer froide avec du pain à la tomate, en salade et en hors-d'œuvre.

We also recommend eating it cold on bread spread with tomato, in salads and as a starter.

On es pot trobar?

Où en trouver? | ¿Dónde se puede encontrar? | Where can you find it?



Can Rac

C. dels Mestres Villà, 101. El Masnou
+34 93 555 16 64 | www.canrac.com



Hamburguesa DO El Masnou

Hamburger DO El Masnou | Hamburguesa DO El Masnou | Hamburger DO El Masnou

Hamburguesa elaborada de forma artesanal amb carn de vedella del Pirineu català, sal, pebre, licor de crema catalana Melody i un ingredient secret que li dona el toc especial de la casa. És apta per a celiàcs.

L'hamburguesa entra en el món *gourmet* de la mà de Cal Tete amb 70 varietats d'innovadores combinacions que sorprenden els paladars més exigents. Des del 1976, s'elaboren aquestes hamburgueses a partir de l'experiència, la passió pel treball ben fet i la recerca de la innovació.

Hamburguesa elaborada de forma artesanal con carne de ternera del Pirineo catalán, sal, pimienta, licor de crema catalana Melody y un ingrediente secreto que le da el toque especial de la casa. Es apta para celíacos.

La hamburguesa entra en el mundo gourmet de la mano de Cal Tete con 70 variedades de innovadoras combinaciones que sorprenden a los paladares más exigentes. Desde 1976, se elaboran estas hamburguesas a partir de la experiencia, la pasión por el trabajo bien hecho y la búsqueda de la innovación.

Recomanacions

Recommandations | Recomendaciones | Recommendations

Cuineu les hamburgueses al punt.

Cocine las hamburguesas al punto.

Hamburger préparé de manière artisanale avec de la viande de veau des Pyrénées catalanes, du sel, du poivre, de la liqueur de crème catalane Melody et un ingrédient secret qui lui donne cette touche spéciale maison. Adapté aux cœliaques.

Le hamburger fait son entrée dans l'univers gourmet grâce à Cal Tete, avec plus de 70 combinaisons inédites qui surprennent les paliers les plus exigeants. Depuis 1976, ces hamburgers sont préparés ici, en se basant sur l'expérience, la passion du travail bien fait et la soif d'innovation.

Hamburger created traditionally with veal from the Catalan Pyrenees, salt, pepper, Melody Crema Catalana Liqueur, and a secret ingredient that gives it a special touch of the house. Suitable for those with celiac disease.

The hamburger is elevated to the gourmet world at the hands of Cal Tete, with 70 varieties of innovative combinations that will pleasantly surprise even the most demanding palates. Since 1976 they have been creating these hamburgers, founded on experience, passion for work well done and research into innovation.

Cuisez les hamburgers à point.

Serve these hamburgers medium rare.

Temporada

Saison |

Temporada |

Seasonal

Disponible durant tot l'any, cada estació té la seva hamburguesa.

Disponibles toute l'année, car chaque saison a son hamburger. |

Disponible durante todo el año, cada estación tiene su hamburguesa. |

Available throughout the year, each season with its speciality hamburgers.



On es pot trobar?

Où en trouver? |

¿Dónde se puede encontrar? |

Where can you find it?

Cal Tete

C. d'Almeria, 35, local 7. El Masnou

+34 935 55 94 19

Sabíeu que...?

Le saviez-vous ? | ¿Sabías que...? | Did you know that...?

Les primeres referències de l'hamburguesa apareixen a l'època romana. Anomenada *isicia omentata*, era utilitzada per les legions romanes en campanya per la seva senzillesa en cuinar-la i el seu fàcil transport.

Las primeras referencias de la hamburguesa aparecen en la época romana. Llamada isicia omentata, era utilizada por las legiones romanas en campaña por su sencillez al cocinarla y su fácil transporte.

Harmonia DO Alella

Harmonie DO Alella |

Armonia DO Alella |

Harmonía DO Alella

AA Orbus Alta Alella

Les premières références de l'hamburger apparaissent à l'époque romaine. Appelée isicia omentata, ils étaient utilisés par les légions romaines pendant leurs campagnes, car ils étaient faciles à cuisiner et à transporter.

The first references of the hamburger appear in Roman times. Called *isicia omentata*, it was used by the Roman legions at their camps due to its simplicity and ease of transport.

Vianda freda de porc

Viande froide de porc |

Vianda fría de cerdo | Cold pork meat

Embotit rústic elaborat amb carn de porc blanc, baix en greix.

L'element clau d'aquest producte és l'estàndard de qualitat, ja que és una recepta que s'ha mantingut al llarg de diverses generacions.

Embutido rústico elaborado con carne de cerdo blanco, bajo en grasa.

El elemento clave de este producto es el estándar de calidad, ya que es una receta que se ha mantenido a lo largo de varias generaciones.

Charcuterie rustique à base de porc blanc, pauvre en graisse.

L'élément clé de ce produit est le souci de la qualité, car il s'agit d'une recette transmise de génération en génération.

Country style cold meat, created from low fat white pork meat.

The key element in this product is the high quality standard, as the recipe has been safeguarded and passed down through several generations.

Temporada

Saison |

Temporada |

Seasonal

Disponible durant tot l'any.

Disponible toute l'année. |

Disponible durante todo el año. |

Available throughout the year.



Recomanacions

Recommandations | *Recomendaciones* | *Recommendations*

S'aconsella menjar aquest embotit amb pa amb tomàquet, així com amb amanides, tallat a dauets, o com a entremès.

Se aconseja comer este embutido con pan con tomate, así como con ensaladas, cortado en daditos, o como entremés.

On recommande de le manger avec du pain à la tomate, avec des salades, coupé en dés, ou en hors-d'œuvre.

We recommend eating this cold meat with bread rubbed with tomato, as well as in salads, cut into cubes, or as a starter.

Harmonia DO Alella

Harmonie DO Alella | *Armonía DO Alella* | *Harmonia DO Alella*

So de Masia Can Roda Merlot Jove

On es pot trobar?

Où en trouver? | *¿Dónde se puede encontrar?* | *Where can you find it?*



Can Rac

C. dels Mestres Villà, 101. El Masnou
+34 93 555 16 64 | www.canrac.com



Galetes de vaixell

Biscuits du marin |

Galletas de barco | Fishermen's biscuits

(galetes de barco o galetes de mariner)

Galetes que s'elaboren des del segle XIX i que servien d'aliment a la tripulació que viatjava a Amèrica.

Antigament eren quadrades, es guardaven en cassetes de llauna estanyada i es col·locaven a dins de boicis de fusta.

(galletas de barco o galletas de marinero)

Galletas que se elaboran desde el siglo XIX y que servían de alimento a la tripulación que viajaba a América.

Antiguamente eran cuadradas, se guardaban en cajas de lata estañadas y se colocaban dentro de toneles de madera.

(biscuits de navire ou biscuits du marin)

Créés au XIXe siècle, ces biscuits servaient d'aliment aux équipages qui traversaient l'Atlantique jus'qu'en Amérique.

Jadis, ils étaient carrés et conservés dans des boîtes en fer blanc étamé et placés dans des fûts en bois.

(fishermen's biscuits)

Biscuits that have been made since the 19th century and used as a food for the crews on boats travelling to the Americas.

They were originally square, and kept in airtight tin boxes and placed inside large casks.

Sabíeu que...?

Le saviez-vous ? | ¿Sabías que...? | Did you know that...?

Es tracta d'un aliment molt saludable, perquè no porta ni sal, ni sucre, ni conservants. Per aquest motiu, és un producte ideal per a persones amb diabetis o colesterol.

Se trata de un alimento muy saludable, porque no lleva ni sal, ni azúcar, ni conservantes. Por este motivo, es un producto ideal para personas con diabetes o colesterol.

Il s'agit d'un aliment très sain, car il ne contient ni sel, ni sucre, ni agents conservateurs. Par conséquent, il est idéal pour les personnes diabétiques ou avec un cholestérol élevé

They are extremely healthy, as they do not have salt, sugar or preservatives. This makes them perfect for people with diabetes or high cholesterol.

Temporada

Saison |

Temporada |

Seasonal

Disponible durant tot l'any.

Disponibles toute l'année. |

Disponible durante todo el año. |

Available throughout the year



Harmonia DO Alella
Harmonie DO Alella |
Armonía DO Alella |
Harmonia DO Alella

Roura Merlot

Recomanacions | *Recommandations* |
Recomendaciones | Recommendations

Es recomana tastar-les amb xocolata negra.

Se recomienda probarlas con chocolate negro.

Il est conseillé de les déguster avec du chocolat noir.

We recommend trying them with dark chocolate.

On es pot trobar?

Où en trouver? | ¿Dónde se puede encontrar? | Where can you find it?

Can Banqué

Pg. de Prat de la Riba, 44. El Masnou

+34 93 555 08 63

Masnovines

Masnovines |

Masnovines | Masnovines

Postres formades per una base de pa de pessic enrotllada amb crema catalana i un bany de licor de conyac. Per sobre s'hi afegeix crema catalana cremada i un toc final de gelatina de poma.

Les masnovines són un producte originari del Masnou que s'elabora des dels anys seixanta i són unes postres ideals per cloure un bon àpat.

Postres formados por una base de bizcocho enrollada con crema catalana y un baño de licor de coñac. Por encima se añade crema catalana quemada y un toque final de gelatina de manzana.

Las masnovines son un producto originario del Masnou que se elabora desde los años sesenta y son un postre ideal para cerrar una buena comida.

Desserts composés d'une base de génoise enroulée avec de la crème catalane et arrosée de liqueur de cognac. On ajoute par-dessus de la crème catalane brûlée et une touche finale de gélatine de pomme.

Les masnovines ont été imaginés à El Masnou dans les années soixante. C'est un dessert idéal pour conclure un bon repas.

Pastries made with a base of sponge cake rolled up with a filling of crema catalana (burnt custard cream) and bathed in cognac. A layer of burnt crema catalana is added to the top, and a final touch of apple jelly.

Masnovines are a product originating in Masnou that have been made since the sixties. They are the perfect desert for finishing off a good meal.

Temporada

Saison |

Temporada |

Seasonal

Disponible durant tot l'any.

Disponibles toute l'année. |

Disponible durante todo el año. |

Available throughout the year



Harmonia DO Alella

Harmonie DO Alella | Armonía DO Alella | Harmonia DO Alella

Marfil Molt Dolç Alella Vinícola

On es pot trobar?

Où en trouver? | ¿Dónde se puede encontrar? | Where can you find it?

Pastisseria Miquel

C. de Pere Grau, 59. El Masnou
+34 93 555 06 61

Pastisseria i Confiteria La Moreneta

C. d'Itàlia, 31. El Masnou
+34 93 555 35 64

Sabíeu que...?

Le saviez-vous ? | ¿Sabías que...? | Did you know that...?

Es venen per unitats individuals.

Se venden por unidades individuales.

Vendus à l'unité.

They are sold in individual portions.

Torró d'Ocata

Touron d'Ocata |

Turrón de Ocata | Torró d'Ocata

El torró d'Ocata és un trufat de Cointreau elaborat exclusivament per la Pastisseria Miquel del Masnou, amb xocolata pura del 70 % de primera qualitat.

Un plaer per als qui senten debilitat per aquest producte derivat del cacau.

El turrón de Ocata es un trufado de Cointreau elaborado exclusivamente por la Pastelería Miquel del Masnou, con chocolate puro del 70% de primera calidad.

Un placer para los que sienten debilidad por este producto derivado del cacao.

Le touron d'Ocata est un truffé au Cointreau exclusivement élaboré par la pâtisserie Miquel del Masnou, avec du chocolat pur à 70 % de première qualité.

Un vrai régal pour les amateurs de ce produit dérivé du cacao.

Torró d'Ocata is a Cointreau truffle created exclusively for the Pastisseria Miquel in El Masnou, with top quality 70% pure chocolate.

A true pleasure for those with a weakness for rich chocolate sweets.

Temporada

Saison |

Temporada |

Seasonal

Disponible durant tot l'any, tot i que és un producte típic de les festes de Nadal.

Disponible toute l'année, même s'il s'agit d'un produit typique des fêtes de Noël. |

Disponible durante todo el año, aunque es un producto típico de las fiestas Navideñas. |

Available throughout the year, although it is typical during the Christmas season.



Sabíeu que...?

Le saviez-vous ? | ¿Sabías que...? | Did you know that...?

S'elabora amb xocolata d'alta qualitat.

Made with the highest quality of chocolate.

Se elabora con chocolate de alta calidad.

Made with the highest quality of chocolate.

Harmonia DO Alella

Harmonie DO Alella | Armonía DO Alella | Harmonia DO Alella

AA Doiç Mataró Alta Alella

On es pot trobar?

Où en trouver? | ¿Dónde se puede encontrar? | Where can you find it?

Pastisseria Miquel

C. de Pere Grau, 59. El Masnou

+34 93 555 06 61

Vermut negre o daurat de Vermouth Cisa

Vermouth noir ou doré de Vermouth Cisa | Vermut negro o dorado de Vermouth Cisa | Vermouth Cisa red and gold vermouths

Vermut equilibrat, dolç, de caràcter lleugerament amargant i final llarg. De color caramel. Aquest vermut de 15° de graduació alcohòlica continua fent servir la mateixa metodologia i fórmules de mitjan segle XIX. Vermouth Cisa produeix vermuts de màxima qualitat des del 1880, i és un dels elaboradors més antics de tot l'Estat espanyol.

Vermut equilibrado, dulce, de carácter ligeramente amargo y final largo. De color caramelo. Este vermut de 15° de graduación alcohólica continúa utilizando la misma metodología y fórmulas de mediados del siglo XIX. Vermouth Cisa produce vermouths de máxima calidad desde 1880, y es uno de los elaboradores más antiguos de toda España.

Sabíeu que...?

Le saviez-vous ? | ¿Sabías que...? | Did you know that...?

Gràcies als seus orígens, com a beuratge medicinal, al vermut se li atribueixen propietats sorprenents: és una beguda sense greix, obre la gana, facilita la digestió, té finalitats medicinals per a la febre, alleuja el mal de panxa, calma el dolor i és un interessant afrodisíac sexual.

Gracias a sus orígenes, como brebaje medicinal, al vermut se le atribuyen propiedades sorprendentes: es una bebida sin grasa, abre el apetito, facilita la digestión, tiene fines medicinales para la fiebre, alivia el dolor de estómago, calma el dolor y es un interesante afrodisíaco sexual.

Vermouth équilibré, légèrement amer et long en bouche. Couleur caramel. Ce vermouth de 15° est élaboré selon la même méthode que celle employée au milieu du XIXe siècle. Vermouth Cisa produit des vermouths d'une qualité optimale depuis 1880, ce qui en fait l'un des plus anciens producteurs de toute l'Espagne.

Balanced and sweet vermouth with a characteristic bitter note and long finish. Caramel coloured. This vermouth with 15° alcohol proof has been produced using the same methodology and formulas since the mid-19th century. Vermouth Cisa has produced the highest quality vermouths since 1880, and is one of the oldest producers in all of Spain.

Considéré à l'origine comme un breuvage médicinal, le vermouth est censé posséder des propriétés surprenantes: c'est une boisson sans graisse, elle ouvre l'appétit, facilite la digestion, est efficace contre la fièvre, soulage les maux d'estomac, calme la douleur et agit comme aphrodisiaque.

Due to its origins as a medicinal concoction, vermouth is attributed with quite surprising properties: it is a beverage without fat, opens up the appetite, helps with digestion, has medicinal qualities for fever, alleviates stomach ache, calms pain and is a sexual aphrodisiac.

Temporada

Saison | Temporada | Seasonal

Disponible durant tot l'any.

Disponibles toute l'année. |

Disponible durante todo el año. |

Available throughout the year.

Productor

Producteur | Productor | Producer

Vermouth Cisa

C. de Jacint Verdaguer, 33-34.

El Masnou

+34 93 540 40 40

info@vermouthcisa.com

www.vermouthcisa.com

On es pot trobar?

Où en trouver? | ¿Dónde se puede encontrar? | Where can you find it?

Distribució i venda en diferents establiments d'arreu del poble que venen vins i licors.

Distribution et vente dans différents établissements dans le village.

Distribución y venta en diferentes establecimientos de la población que venden vinos y licores.

Distribution and sale at different establishments in the town that sell wines and spirits.

Rebotst dels Sentits | Celler del Mar | Caprabo | Condis.



Licor de crema catalana

Liqueur de crème catalane | Licor de crema catalana | Crema catalana liqueur

El licor de crema catalana Melody és el resultat de convertir en licor una de les postres làctiques catalanes més populars, que data de segles d'antiguitat. Amb una graduació alcohòlica de 17°, està elaborat amb llet, sucre i aromes de canyella, vainilla i caramel, combinats amb alcohol etílic. Es caracteritza per la frescor de la seva aroma i pel sabor natural que presenta.

El licor de crema catalana Melody es el resultado de convertir en licor una de los postres lácteos catalanes más populares, que data de siglos de antigüedad. Con una graduación alcohólica de 17°, está elaborado con leche, azúcar y aromas de canela, vainilla y caramelo, combinados con alcohol etílico. Se caracteriza por la frescura de su aroma y por el sabor natural que presenta.

La liqueur de crème catalane Melody est née de l'idée de transformer en liqueur l'un des desserts catalans les plus appréciés depuis des siècles. Avec un volume d'alcool de 17°, elle est élaborée avec du lait, du sucre et des arômes de cannelle, vanille et caramel, associés à de l'alcool éthylique. Elle se caractérise par son arôme plein de fraîcheur et sa saveur naturelle.

Melody crema catalana liqueur is the outcome of creating a liqueur from one of the most popular Catalan deserts—a burnt custard cream similar to its French counterpart, crème brûlée—which dates back centuries. With an alcohol proof of 17°, it is made from milk, sugar and cinnamon, vanilla and caramel, combined with ethyl alcohol. It is characterised by its fresh aroma and natural taste.

Temporada

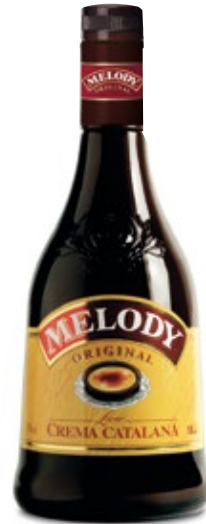
Saison |
Temporada |
Seasonal

Disponible durant tot l'any.

Disponibles toute l'année. |

Disponible durante todo el año. |

Available throughout the year.



Productor

Producteur |
Productor |
Producer

Destilerías Campeny SA
Ctra. Nacional II,
km 636, 4.
El Masnou
+34 93 540 25 00
www.campeny.com

Recomanacions | *Recommandations* |
Recomendaciones | Recommendations

Es pot prendre ben fred, com a xopet després de l'àpat, o amb gel, com si fos una copa.

Se puede tomar bien frío, como chupito después de la comida, o con hielo, como si fuera una copa.

Elle peut se consommer bien fraîche, comme goutte après le repas ou avec des glaçons.

It can be drank nice and cold on its own after a meal, or with ice like a long drink.

Sabíeu que...?

Le saviez-vous ? | ¿Sabías que...? | Did you know that...?

L'empresa va ser fundada l'any 1970 i el Melody va sortir al mercat l'any 1994.

La empresa fue fundada en 1970 y el Melody salió al mercado en 1994.

L'entreprise a été fondée en 1970 et la liqueur Melody a été commercialisée en 1994.

The company was founded in 1970 and Melody was launched in 1994.

On es pot trobar?

Où en trouver? | ¿Dónde se puede encontrar? | Where can you find it?

Distribució i venda en diferents establiments d'arreu del poble que venen vins i licors.

Distribución y venta en diferentes establecimientos de la población que venden vinos y licores.

Distribution et vente dans différents établissements dans le village.

Distribution and sale at different establishments in the town that sell wines and spirits.

Musclos amb vi blanc DO Alella

Moules au vin blanc DO Alella | Mejillones con vino blanco DO Alella | Mussels with white wine DO Alella



Ingredients | Ingrédients | Ingredientes | Ingredients

Musclos	Moules	Mejillones	Mussels
(1/2 kg per racció)	(500 g par portion)	(1/2 kg por ración)	(1/2 kg per person)
Oli d'oliva	Huile d'olive	Aceite de oliva	Olive oil
2 escalunyes	2 échalotes	2 chalotas	2 shallots
1 gra d'all	1 gousse d'ail	1 diente de ajo	1 clove of garlic
1 fulla de llorer	1 feuille de laurier	1 hoja de laurel	1 bay leaf
Vi blanc DO Alella	Vin blanc DO Alella	Vino blanco DO Alella	DO Alella white wine
Crema de llet	Crème liquide	Crema de leche	Cream
Sal i pebre	Sel et poivre	Sal y pimienta	Salt and pepper
Cibulet	Ciboulette	Cebollino	Chives

4



Preparació | Préparation | Preparación | Preparation

Netegeu els musclos. En una cassoleta, poseu oli d'oliva, dues escalunyes, un gra d'all aixafat i una fulla de llorer. Cuineu-ho i afegiu-hi una copa de vi blanc DO Alella. Deixeu-ho reduir i afegiu-hi els musclos i 100 cl de crema de llet. Rectifiqueu-ho de sal i pebre i serviu-ho amb cibulet picat

Recepta cedida pel Restaurant Moll-Oest del Masnou (Port Esportiu, 66).

Nettoyer les moules. Dans une casserole, mettre de l'huile d'olive, deux échalotes, une gousse d'ail écrasée et une feuille de laurier. Faire revenir le tout, puis ajouter un verre de vin blanc DO Alella. Laisser réduire et ajouter les moules, plus 100 cl de crème liquide. Assaisonner avec du sel et du poivre, et servir avec de la ciboulette hachée.

Recette cédée par le restaurant Moll-Oest del Masnou (Port de plaisance, 66).

Limpiar los mejillones. En una cazoleta, poner aceite de oliva, dos chalotes, un diente de ajo aplastado y una hoja de laurel. Cocinar y añadir una copa de vino blanco DO Alella. Dejar reducir y añadir los mejillones y 100 cl de crema de leche. Rectificar de sal y pimienta y servir con cebollino picado.

Receta cedida por el Restaurante Moll-Oeste del Masnou (Puerto Deportivo, 66).

Clean the mussels. Add the olive oil, shallots, crushed garlic clove and one bay leaf to a large pot. Fry and then add one cup of DO Alella white wine. Let the sauce reduce and then add the mussels and 100 cl of cream. Add salt and pepper to taste and sprinkle minced chives over the top.

Recipe from the Moll-Oest Restaurant in Masnou (Port Esportiu, 66).

Harmonia DO Alella suggerida | Harmonie DO Alella conseillée | Armonia DO Alella sugerida | Harmonia DO Alella suggested

Amb un dels vins blancs joves de la varietat pansa blanca, la més característica de la DO Alella, afruitats i frescos en boca. Lliguen amb els musclos, de textura delicada però ahora saborosos.

Avec l'un des vins jeunes de la variété pansa blanca, la plus caractéristique de la DO Alella, fruités et frais en bouche. Ils se marient parfaitement avec les moules qui ont une texture délicate, mais savoureuse.

Con uno de los vinos blancos jóvenes de la variedad pasa blanca, la más característica de la DO Alella, afruitados y frescos en boca. Una unión con los mejillones, que tienen una textura delicada pero a la vez sabrosa.

With one of the young white wines from the Pansa Blanca variety, the most characteristic of DO Alella, fruity and fresh in the mouth. It pairs well with mussels, which have a delicate texture, yet are very flavourful.

Amanida de mesclun amb botifarra d'ou del Maresme

Salade de mesclun avec de la saucisse aux œufs du Maresme | Ensalada de mesclun con botifarra de huevo del Maresme | Mixed greens salad with Maresme egg botifarra sausage



Ingredients | Ingrédients | Ingredientes | Ingredients

160 g d'amanida mesclun
150 g de botifarra d'ou del Maresme a rodanxes
30 g de pinyons daurats
100 g de maduixes del Maresme

Vinagreta

- 1 culleradeta de mostassa antiga
- 1 culleradeta de mel de la serralada Litoral
- 1 culleradeta de melmelada de taronja amarga
- 3 cullerades soperes d'oli d'oliva verge
- Un polsim de sal marina

160 g de ensalada mezclun
150 g de botifarra de huevo del Maresme en rodajas
30 g de piñones dorados
100 g de fresas del Maresme

Vinagreta

- 1 cucharadita de mostaza antigua
- 1 cucharadita de miel de la cordillera Litoral
- 1 cucharadita de mermelada de naranja amarga
- 3 cucharadas soperas de aceite de oliva virgen
- Una pizca de sal marina

160 g de salade mesclun
150 g de saucisse aux œufs du Maresme en rondelles
30 g de pignons dorés
100 g de fraises du Maresme

Vinaigrette

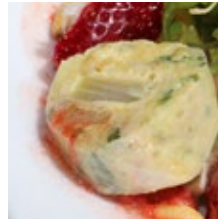
- 1 petite cuillère de moutarde à l'ancienne
- 1 petite cuillère de miel des montagnes du littoral
- 1 petite cuillère de marmelade d'orange amère
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive vierge
- Une pincée de sel de mer

160 g of mixed salad greens
150 g of sliced Maresme egg botifarra sausage
30 g of toasted pine nuts
100 g of Maresme strawberries

Vinaigrette

- 1 tablespoon old style Dijon mustard
- 1 teaspoon honey from the Catalan Coastal Range
- 1 teaspoon bitter orange marmalade
- 3 tablespoons of virgin olive oil
- A good pinch of sea salt

6



Preparació | Préparation | Preparación | Preparation

Emulsioneu en un bol els ingredients de la vinagreta i barregeu-ho amb el mesclun, net i sec. Afegiu les rodanxes de botifarra d'ou del Maresme i els pinyons prèviament daurats al forn durant 8 minuts a 160 °C. Hi podeu afegir una fruita de temporada, com ara maduixes del Maresme tallades a bocins.

Receta cedida per l'establiment Can Rac.

Emulsionar en un bol los ingredientes de la vinagreta y mezclar con el mezclun, limpio y seco. Agregue las rodajas de botifarra de huevo del Maresme y los piñones previamente dorados al horno durante 8 minutos a 160 ° C.

Puede añadir una fruta de temporada, tales como fresas del Maresme cortadas en pedazos.

Receta cedida por el establecimiento Can Rac

Émulsionner dans un bol les ingrédients de la vinaigrette et mélanger le tout avec le mesclun, propre et sec. Ajouter les rondelles de saucisse aux œufs du Maresme et les pignons préalablement dorés au four pendant 8 minutes à 160 °C. On peut ajouter des fruits de saison, comme des fraises du Maresme coupées en morceaux.

Recette cédée par l'établissement Can Rac.

Mix all the ingredients for the vinaigrette together well and then pour over the clean and dry mixed greens. Add the sliced Maresme egg botifarra sausage and the pine nuts, previously toasted in the oven for 8 minutes at 160° C.

You could also add a seasonal fruit, such as sliced Maresme strawberries.

Recipe from Can Rac.

ELS VINS DE LA DO ALELLA

Les vins de la DO Alella | Los vinos de la DO Alella | The wines with DO Alella

La denominació d'origen (DO) Alella està integrada per 28 municipis, que es reparteixen entre les comarques del Maresme i del Vallès Oriental. El Masnou forma part d'aquesta denominació d'origen.

La dénomination d'origine (DO) Alella englobe 28 communes appartenant aux régions du Maresme et du Vallès Oriental. El Masnou en fait partie.

La denominació de origen (DO) Alella está integrada por 28 municipios, que se reparten entre las comarcas del Maresme y del Vallès Oriental. El Masnou forma parte de esta denominación de origen.

The designation of origin (DO) Alella is made up of 28 municipalities, which are distributed between the counties of Maresme and Vallès Oriental. El Masnou is part of this designation of origin.

La DO Alella es troba en un moment de gran vitalitat: elabora vins d'alt interès, elegància i complexitat. La varietat blanca més característica és la pansa blanca, tot i que els cellers elaboren vins també amb l'altra varietat autòctona: la garnatxa blanca. També inclou vins rosats aromàtics i negres de gran qualitat elaborats amb varietats tradicionals, com la garnatxa negra, el mataró i el sumoll, o amb d'altres de foranes que han demostrat que proporcionen uns resultats excel·lents al terroir de la DO Alella, com el syrah.

Al voltant del vi s'ofereix una important oferta enoturística: visites a vinyes i cellers i una gastronomia de primeríssima qualitat, així com allotjaments i una inesgotable llista de propostes amb grans idees per passar les millors estones.

La DO Alella est actuellement très dynamique : elle élabore des vins très intéressants, élégants et complexes. La variété de vins blancs la plus caractéristique est la pansa blanca, mais les viticulteurs élaborent également des vins avec une autre variété autochtone, le grenache blanc. On trouve également des vins rosés aromatiques et noirs de grande qualité élaborés avec des cépages traditionnels, notamment le grenache noir, le mataró et le sumoll, ainsi que d'autres étrangers qui ont démontré une grande capacité d'adaptation au terroir de la DO Alella, notamment le syrah.

Une importante offre œnotouristique s'est développée autour du vin : visites de vignobles et de caves, gastronomie de très haute qualité, mais aussi hébergements et une longue liste de propositions pour passer des moments inoubliables.

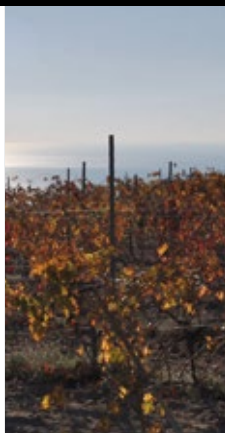


La DO Alella se encuentra en un momento de gran vitalidad: elabora vinos de alto interés, elegancia y complejidad. La variedad blanca más característica es la pasa blanca, aunque las bodegas elaboran vinos también con la otra variedad autóctona: la garnacha blanca. También incluye vinos rosados aromáticos y negros de gran calidad elaborados con variedades tradicionales, como la garnacha tinta, el mataró y el sumoll, o con otras foráneas que han demostrado que proporcionan unos resultados excelentes al terruño de la DO Alella, como el syrah.

Alrededor del vino se ofrece una importante oferta enoturística: visitas a viñedos y bodegas y una gastronomía de primerísima calidad, así como alojamientos y una inagotable lista de propuestas con grandes ideas para pasar las mejores ratos.

DO Alella is currently at a moment of great vitality: it produces extremely interesting wines with elegance and complexity. The most characteristic variety for whites is Pansa Blanca, although wineries also produce wines with another autochthonous variety: white garnacha. It also includes high quality aromatic rosé and red wines produced with traditional varieties, such as black Garnacha, Mataró and Sumoll, and with other foreign varieties shown to provide excellent results with those from DO Alella lands, such as syrah.

There is a significant wine tourism offering surrounding the world of wine: visits to vineyards and wineries and absolutely top quality cuisine, as well as accommodations and an endless list of proposals with great ideas for having an incredible time.



Sabéu que...?

Le savez-vous ? | ¿Sabías que...? | Did you know that...?

Sabéu que la DO Alella és de les més petites i antigues de Catalunya? És ben conegut que els romans ja elaboraven vi amb el raïm de les vinyes que s'estenien per tota la Laietània (l'actual Maresme). El topònim Alella, però, s'associa definitivament al nom del vi amb la creació, el 1906, del celler cooperatiu Alella Vinícola, una de les primeres cooperatives vinícoles de Catalunya. El 1953 es posa en marxa el Consell Regulador de la Denominació d'Origen Alella, el primer consell regulador del país.

¿Sabías que la DO Alella es de las más pequeñas y antiguas de Cataluña? Es bien conocido que los romanos ya elaboraban vino con las uvas de los viñedos que se extendían por toda la Laietania (el actual Maresme). El topónimo Alella, sin embargo, se asocia definitivamente al nombre del vino con la creación, en 1906, de la bodega cooperativa Alella Vinícola, una de las primeras cooperativas vinícolas de Cataluña. En 1953 se pone en marcha el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Alella, el primer consejo regulador del país.

Savez-vous que la DO Alella est l'une des plus petites et des plus anciennes de Catalogne ? Comme on le sait, les Romains élaboraient déjà du vin avec les raisins des vignes qui s'étendaient dans toute la région de la Laietania (l'actuelle région du Maresme). Néanmoins, le toponyme Alella n'est définitivement associé au nom du vin qu'avec la création en 1906 de la coopérative vinicole Alella Vinícola, l'une des premières de Catalogne. En 1953 est fondé le Conseil régulateur de la dénomination d'origine Alella, le premier conseil régulateur du pays.

Did you know that DO Alella is one of the smallest and oldest in Catalonia? It is well known that the Romans created wine with grapes from the vineyards that covered the entire Laietania region (the current Maresme coast). However, the place-name Alella became definitively associated with the name of the wine with the creation of the cooperative winery Alella Vinícola in 1906, one of the first wine cooperatives in Catalonia. In 1953 the Regulatory Council of the Alella Designation of Origin was started up, the country's first regulatory council.



ELS CELLERS

Les caves à vins | Las bodegas | The wineries

MARESME

Alella Vinícola

Rbla. Àngel Guimerà, 62
08328 Alella
www.alellavinicola.com

Alta Alella

Camí Baix de Tiana, s/n
08328 Alella
+34 628 62 41 82
www.altalella.wine

Bouquet d'Alella

Av. Sant Josep de Calassanç, 8
08328 Alella
+34 93 555 69 97
www.bouquetdalella.com

Quim Batlle

La Sentiu, s/n
08391 Tiana
+34 93 395 45 27
www.vinosdealella.com

Roura

Vall de Rials, s/n
08328 Alella
+34 93 352 74 56
www.roura.es

Celler de les Aus

Camí Baix de Tiana, s/n
08328 Alella
+34 628 62 41 82
www.altalella.wine/celler-de-les-aus

Talcomraja

C. Rial Pasqual, 45
08358 Arenys de Munt
+34 617 61 71 80
www.talcomraja.com

VALLÈS ORIENTAL

Raventós d'Alella

Masia Can Matons, s/n
08106 Santa Maria de Martorelles
+34 93 395 08 11
www.glevaeastates.com

Serralada de la Marina

C. de l'Agricultura, 34
08107 Martorelles
Tel.: 93 570 45 34
www.serraladadelamarina.com

Can Roda

Ctra. BV-5006
08106 Santa Maria de Martorelles
+34 93 579 44 48
www.cellercanroda.cat

Oriol Artigas

08450 Llinars del Vallès
+34 630 90 50 83
www.oriolartigas.com

Informació i reserves | *Informations et réservations | Información y reservas* | Information and bookings:

Centre Enoturístic i Arqueològic de Vallmora

C. d'Ernest Lluch, 40
08329 Teià | +34 691 17 08 60
reserves@tanitdifusio.cat

ACTIVITATS RELACIONADES

El Vi+

Dates: mes d'octubre

El Vi+ és un esdeveniment de dinamització del territori de la DO Alella per donar a conèixer i promocionar el món del vi i la DO Alella a través d'un cicle d'activitats i experiències enoturístiques.

Centre Enoturístic i Arqueològic de Vallmora

El celler romà de Vallmora (Teià) va ser un centre de producció vitivinícola de la Laietània romana amb activitat documentada entre els segles I aC i V dC.

El jaciment i el centre d'interpretació permet entendre com era el conreu, la producció i la comercialització del vi laietà en l'època romana. S'ofereixen visites guiades al jaciment arqueològic, tast de vins de la DO Alella, visites als cellers, tallers, etc.

ACTIVITÉS ASSOCIÉES

Le Vi+

Dates: mois d'octobre

Le Vi+ est un événement dont le but est de dynamiser le territoire de la DO Alella pour faire connaître et promouvoir le monde du vin et la DO Alella à travers un cycle d'activités et d'expériences œnoturistiques.

Centre œnoturístico et archéologique de Vallmora

La cave romaine de Vallmora (Teià) était jadis un centre de production vitivinicole de la Laetania romaine, dont l'activité est documentée entre le I^{er} siècle avant J.-C. et le Ve siècle après J.-C.

Le site et le centre d'interprétation permettent de comprendre comment se déroulaient la culture, la production et la commercialisation du vin de la région à l'époque romaine. Des visites guidées du site archéologique sont proposées, ainsi que des dégustations de vins de la DO Alella, des visites des caves, des ateliers, etc.

La Xarxa Productes de la Terra és una iniciativa de la Diputació de Barcelona que agrupa més d'un miler d'empreses productores i elaboradores de productes alimentaris de qualitat de la província de Barcelona. L'objectiu principal de l'associació és enfortir aquest teixit empresarial, per tal que les empreses siguin més competitives i sostenibles, i els territoris, més atractius i de qualitat.



En el cas de la nostra marca, tutelada pel Consell Comarcal del Maresme, té com a principal objectiu realçar els productes d'artesania alimentària que s'elaboren al nostre territori, així com ajudar els productors alimentaris de qualitat a comercialitzar els seus productes.

ACTIVIDADES RELACIONADAS

El Vino+

Fechas: mes de octubre

El Vino + es un evento de dinamización del territorio de la DO Alella para dar a conocer y promocionar el mundo del vino y la DO Alella a través de un ciclo de actividades y experiencias enoturísticas.

Centro Enoturístico y Arqueológico de Vallmora

La bodega romana de Vallmora (Teià) fue un centro de producción vitivinícola de la Laietania romana con actividad documentada entre los siglos I aC y V dC. El yacimiento y el centro de interpretación permite entender cómo era el cultivo, la producción y la comercialización del vino laietano en la época romana. Se ofrecen visitas guiadas al yacimiento arqueológico, degustación de vinos de la DO Alella, visitas a bodegas, talleres, etc.

La Xarxa Productes de la Terra est une initiative du Conseil de Barcelone qui regroupe plus d'un millier d'entreprises consacrées à la production et à l'élaboration de produits alimentaires de qualité de la province de Barcelone. L'objectif principal de l'association est de renforcer ce tissu entrepreneurial, afin d'améliorer la compétitivité et la durabilité des entreprises, et augmenter l'attractivité et la qualité des territoires.

En el caso de nuestra región, sous la direction du Conseil régional du Maresme, l'objectif premier est de mettre en valeur les produits artisanaux gastronomiques élaborés sur notre territoire, et aider les producteurs d'aliments de qualité à commercialiser leurs produits.

La Xarxa Productes de la Terra es una iniciativa de la Diputació de Barcelona que agrupa a más de un millar de empresas productoras y elaboradoras de productos alimentarios de calidad, de la provincia de Barcelona. El objetivo principal de la asociación es fortalecer este tejido empresarial, con el objetivo de que las empresas sean más competitivas y sostenibles, y los territorios, más atractivos y de calidad.

En el caso de nuestra comarca, tutelada por el Consell Comarcal del Maresme, tiene como principal objetivo realizar los productos de artesanía alimentaria que se elaboran en nuestro territorio, así como ayudar a los productores alimentarios de calidad a comercializar sus productos.

La Xarxa Productes de la Terra is an initiative of the Barcelona Provincial Council (Diputació), bringing together over 1,000 companies that produce and make quality food products in the province of Barcelona. The main purpose of the association is to strengthen the business fabric, so that companies are more competitive and sustainable, making the regions more attractive and imbuing them with greater quality.

With regard to our county, overseen by the Maresme County Council, its main purpose is to highlight artisan food products that are made on our lands, as well as to help quality food producers to market and sell their products.

RELATED ACTIVITIES

El Vi+

Dates: month of October

El Vi+ is an event to promote the territory of DO Alella and publicise and promote the world of wine and DO Alella through a series of wine-related activities and experiences.

Vallmora Wine Tourism and Archaeology Centre

The Roman winery of Vallmora (Teià) was a wine growing and production centre for the Roman Laietani with activity documented between the 1st century BC and 5th century AD. The dig and interpretation centre let us understand what the crops, production and trade of Laietani wine was like during the Roman era. Guided tours are offered to the archaeological dig, wine tasting of DO Alella wines, visits to the wineries, workshops, and other activities.

ON PODEM TROBAR ELS PRODUCTES?

Où trouver les produits? | ¿Dónde podemos encontrar los productos? | Where can we find the products?

Mapa amb les localitzacions dels establiments que venen productes locals.

Carte avec l'emplacement des établissements qui vendent des produits locaux.

Mapa con las localizaciones de los establecimientos que venden productos locales.

Map with the locations of the establishments that sell local products.

① Can Banqué
Pg. de Prat de la Riba, 44

② Can Rac
C. Mestres Villà, 101

③ Centre Enoturístic i Arqueològic de Vallmora
C. Ernest Lluch, 40. Teià

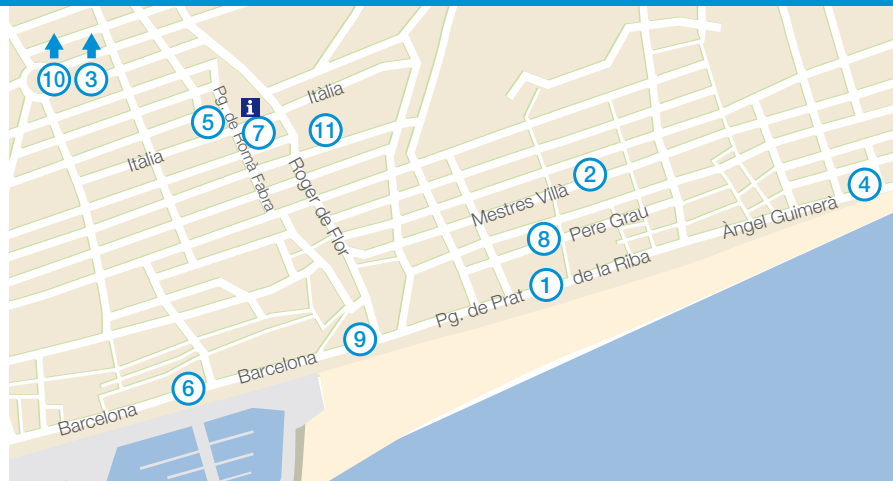
④ El Cellar del Mar
C. d'Àngel Guimerà, 12

⑤ El Rebost dels Sentits
Pg. de Romà Fabra, 25

⑥ L'Anxoveta
C. de Barcelona, 50

⑦ Pastisseria Confiteria La Moreneta
C. d'Itàlia, 31

⑧ Pastisseria Miquel
C. Pere Grau, 59



⑨ Vins i Divins
C. de Barcelona, 3

⑩ Cal Tete
C. d'Almeria, 37

⑪ Ocata Fums
C. de Flos i Calcat, 17

COM S'HI ARRIBA? | Itinéraire | Cómo llegar? | How to get here?



Amb vehicle propi | En voiture | Con vehículo propio | In your own car
Per l'autopista del Maresme, la C-32 (sortida 86), o per la carretera N-II.

Amb tren | En train | En tren | By train
RENFE, línia R1 (Barcelona-Mataró) cada 10 min en dies feiners i cada 15 min els dissabtes, diumenges i festius. Estacions del Masnou i Ocata.

Amb autobús | En autobus | En autobús | By coach
C10 Mataró-Barcelona (per N-II).
Sarbus: +34 93 798 11 00

Bus nocturn | Bus nocturne | Bus nocturno | Night bus
N80 Barcelona-Mataró i N81 Barcelona-Vilassar de Dalt

Amb transport nàutic | En transport nautique | En transporte náutico | By sea
Port esportiu
41° 28' 30" N / 2° 18' 47" E

Aeroports propers | Aéroports à proximité | Aeropuertos próximos | Nearby airports
Aeroport de Barcelona-El Prat (35 km) i
Aeroport de Girona-Costa Brava (75 km)

TELÈFONS I ADRECES D'INTERÈS | *Téléphones et adresse utiles |*
Teléfonos y direcciones de interes | Phone numbers and addresses of interest

Ajuntament del Masnou +34 93 557 17 00
Pg. de Prat de la Riba, 1



Oficina de Turisme del Masnou
+34 93 557 18 34
Pg. de Prat de la Riba, 16
turisme@elmasnou.cat



Biblioteca Joan Coromines
+34 93 557 18 88



Museu Municipal de Nàutica
+34 93 557 18 30

Polícia Local
+34 93 555 22 44

Emergències
112

Taxi
+34 93540 33 18

Atenció primària
(El Masnou-Alella)
+34 93 555 74 11

Farmàcies de guàrdia
+34 93 555 33 08
+34 93 555 04 03



Ajuntament del Masnou



[elmasnou.cat](https://www.facebook.com/elmasnou.cat)



[@elmasnou_cat](https://twitter.com/elmasnou_cat)



[canal ajuntament](https://www.youtube.com/canalajuntament)



[elmasnou.cat](https://www.instagram.com/elmasnou.cat)



App El Masnou, Terra de Mar



Apple



Android

www.elmasnouterrademar.cat