



TASTA EL MASNOU

Catàleg de productes de la gastronomia local
Catalogue of local gourmet products



Ajuntament del Masnou

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'enoturisme.

Every place has its own flavour. El Masnou's unique location, nestled between the coastal mountain range and the Mediterranean, means it's a town with flavours of the sea, of the land, and of its wholesome natural surroundings, traits that are reflected in its produce and culinary products.

Tasta el Masnou offers a sampling of unique products typical of the town that allow you to follow the history and evolution of this land of the sea, a gateway to discover the territory from the viewpoint of culinary and wine tourism.

Í N D E X

Productes de mar / Products from the sea

- 3 **Anxoves**
- 4 **Brandada de bacallà**

Productes carnis / Meat products

- 5 **Botifarra d'ou del Maresme**
- 6 **Hamburguesa DO El Masnou**

Pans i pastisseria / Breads and pastries

- 7 **Masnovies**
- 8 **Torró d'Ocata**

Vermuts i licors / Vermouths and liqueurs

- 9 **Cervesa artesana**
- 10 **Vermuts de Vermouth Cisa**
- 11 **Vermut Aucata**
- 12 **Licor de crema catalana**

Producte històric / Traditional products

- 13 **Galetes de barco**

Receptes / Recipes

- 14 **Caneló de brandada de bacallà**
- 15 **Amanida de mesclum amb botifarra d'ou del Maresme**

16 Els vins de la DO Alella / Wines of DO Alella

19 Mapa / Map

20 Telèfons i adreces d'interès / Telephone numbers and addresses of interest

Anxoves / 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.

We've been making our canned anchovies and anchovies in vinegar since 1995 according to traditional methods with no additives or preservatives.

The painstaking curing process guarantees a product of unbeatable quality.



Javier Muñoz

RECOMANACIONS / RECOMMENDATIONS

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

Serve on toast with avocado and a drizzle of olive oil.

TEMPORADA / SEASON

Disponible durant tot l'any.

Available year round.



HARMONIA DO ALELLA / DO ALELLA HARMONY

Galàctica de Raventós d'Alella
La Rumbera d'Oriol Artigas

ON ES POT TROBAR? / WHERE CAN YOU FIND IT?

L'Anxoveta
C. de Barcelona, 50
+34 935 554 822
www.anxoveta.com

Venda en diferents establiments d'arreu del poble.
Available at different establishments in the town.



Brandada de bacallà / Cod brandade

La brandada de la Bacallaneria Natalia és un producte artesanal i elaborat al Masnou inspirat en la tradicional brandada catalana. El seu ingredient principal és el bacallà d'Islàndia i és una mousse molt lleugera en boca, agradable al paladar, poc untuosa i amb unes propietats inigualables que en fan un producte molt versàtil per elaborar un snack, un entrant o un plat principal.

Bacallaneria Natalia's cod brandade is an artisan product made in El Masnou inspired by traditional Catalan *brandada de bacallà*. Its main ingredient is Icelandic cod. In the mouth, it's very light and mousse-like, pleasant on the palate and not overly unctuous. Its unparalleled qualities make it very versatile as a snack, a starter or a main dish.



Natalia Moreno



RECOMANACIONS / RECOMMENDATIONS

S'aconsella menjar la brandada a temperatura ambient, acompanyada de bastonets de pa o gratinada sobre torradetes.

Serve at room temperature with breadsticks or au gratin on toast.

TEMPORADA / SEASON

Disponible durant tot l'any.

Available year round.



HARMONIA DO ALELLA / DO ALELLA HARMONY

6 Vincles de Talcomraja Foranell Pansa Blanca de Quim Batlle

SABIËU QUE...? / DID YOU KNOW THAT...?

El bacallà d'Islàndia està catalogat com el millor bacallà del món i el procés tradicional amb què és curat respecta les propietats del producte i en garanteix la qualitat.

Icelandic cod is considered the best cod in the world, and the traditional curing process treats the cod with the utmost respect, guaranteeing that its excellent traits are preserved and that the final product is of the highest quality.

ON ES POT TROBAR? / WHERE CAN YOU FIND IT?

Bacallaneria Natalia

Mercat del Masnou, parada 41-42. C. d'Itàlia, 50
+34 625 517 180 • +34 935 408 390 • www.bacallanerianatalia.com

Botifarra d'ou del Maresme / El Maresme egg 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].

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

Cooked sausage filled with prawns, asparagus and garlic from the El Maresme region. It's made according to the traditional method with hand-picked raw ingredients of the highest quality. It's low fat and low sodium and has no additives or preservatives.

El Maresme *botifarra d'ou* was granted special mention in the category of Most Innovative Artisan Egg Sausage in the second Artisan Botifarra d'Ou Competition held in 2017.

See recipe for salad with El Maresme egg sausage on page 15.



Ramon Oliver

RECOMANACIONS / RECOMMENDATIONS

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

Also served cold with toasted or plain bread with tomato, in salads or as an hors d'oeuvre.

TEMPORADA / SEASON

Disponible durant l'hivern i la primavera.

Available in winter and spring.



HARMONIA DO ALELLA / DO ALELLA HARMONY

La Flamenca de Mario Rovira Elles de Can Roda

ON ES POT TROBAR? / WHERE CAN YOU FIND IT?

Can Rac

C. dels Mestres Villà, 101
+34 935 551 664
www.canrac.com



Hamburguesa DO El Masnou / DO El Masnou hamburger

Hamburguesa elaborada de manera 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 per a persones celíacs.

L'hamburguesa entra en el món gurmè de la mà de Cal Tete amb setanta varietats de combinacions innovadores que sorprenen els paladars més exigents, com les especials BBQ, les veganes, la Jack Daniels amb xocolata o la bogeria dels més petits, els núvols.

Hamburgers made the traditional way with veal from the Catalan Pyrenees, salt & pepper, Melody Crema Catalana liqueur and a secret house ingredient to give it a special touch. Suitable for coeliacs.

Cal Tete has elevated the humble hamburger to the gourmet world with 70 innovative varieties and combinations to surprise even the most demanding palates, including special BBQ, vegan, Jack Daniels with chocolate, and the little ones' favourite, the marshmallow burger.



RECOMANACIONS / RECOMMENDATIONS

Cuineu les hamburgueses al punt.

Cook the burgers to desired doneness.

TEMPORADA / SEASON

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

Available year round, a burger for every season!

HARMONIA DO ALELLA / DO ALELLA HARMONY

AA Orbus d'Alta Alella
Xirà de Testuan



Jordi Gil



ON ES POT TROBAR? / WHERE CAN YOU FIND IT?

Cal Tete

C. d'Almeria, 35, local 7
+34 935 559 419



SABIÉU QUE...? / DID YOU KNOW THAT...?

Les primeres referències de l'hamburguesa apareixen en el llibre de Marco Gavio Apicio, *De re coquinaria*. Anomenada *Isicia omentata*, era utilitzada per les legions romanes en campanya per la seva senzillesa a l'hora de cuinar-la i perquè era fàcil de transportar.

The first references to the hamburger appear in Marco Gavio Apicius' cookbook, *De re coquinaria* (on the subject of cooking). It was called *isicia omentata* and was used by the Roman legions on campaigns because it was easy to cook and transport.

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.

This dessert is made with a rolled sponge cake base in creamy Catalan custard brûlée bathed in a cognac liqueur. It's topped with creamy Catalan custard brûlée and a final touch of apple jelly.

Masnovines originated in El Masnou and have been made since the 1960s, the ideal dessert to complete an excellent meal.



JOSEP CANO

TEMPORADA / SEASON

Disponibles durant tot l'any.
Available year round.



HARMONIA DO ALELLA / DO ALELLA HARMONY

Marfil Molt Dolç d'Alella Vinícola
Penjat d'un fil de Can Roda

SABIÉU QUE...? / DID YOU KNOW THAT...?

Es venen per unitats individuals.

They're sold individually.

ON ES POT TROBAR? / WHERE CAN YOU FIND IT?

David Pastisser

C. de Navarra, 100
+34 935 553 475

Pastisseria Miquel

C. de Pere Grau, 59
+34 935 550 661

Pastisseria i Confiteria La Moreneta

C. d'Itàlia, 31
+34 935 553 564

Font. Forn de pa amb degustació

C. de Francesc Macià, 66 bis
+34 930 061 831



Torró d'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.

Torró d'Ocata is a Cointreau-based truffle nougat made exclusively by Pastisseria Miquel in El Masnou with top-quality 70 % pure chocolate.

A very special must-have treat for chocolate lovers.

TEMPORADA / SEASON

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

Available year round, although it's traditionally eaten in the Christmas season.



HARMONIA DO ALELLA / DO ALELLA HARMONY

AA Puput de Celler de les Aus
Pur dolç de Bouquet d'Alella



Lluís Vallescar



ON ES POT TROBAR? / WHERE CAN YOU FIND IT?

Pastisseria Miquel
C. de Pere Grau, 59
+34 935 550 661



SABIÉU QUE...? / DID YOU KNOW THAT...?

S'elabora amb xocolata d'alta qualitat.

It's made from the highest quality chocolate.

Cervesa artesana / *Craft beer*

Cervesa artesana i de petita producció elaborada de principi a fi a la cerveseria del restaurant Mas Vell, concebuda des de l'inici com un laboratori d'experimentació i degustació. Es fan servir maltes, llúpols i llevats de la més alta qualitat i de diferents orígens.

La Boston Lager és el clàssic de la casa, una cervesa lleugera, rossa, amb un toc torrat i amb un lleu color i gust de caramel.

Small-batch craft beer brewed from start to finish in the brewery of the Mas Vell restaurant, conceived from the beginning as an experimentation and tasting laboratory. Malt, hops and yeast of the highest quality and of different origins are used.

Their Boston lager is the house classic, a light, blond beer with a toasted touch and a light caramel colour and flavour.



OMAR ALAYON



Alejo López Joaquim i Stefano Molinari

RECOMANACIONS / RECOMMENDATIONS

La producció i l'oferta de les cerveses s'adapta a cada temporada. A l'estiu destaquen les cerveses lleugeres i refrescants i, a l'hivern, les cerveses fosques.

The range of beers produced and offered is adapted to each season. Light and refreshing beers are offered in summer, and a range of dark beers in the winter.

SABIÉU QUE...? / DID YOU KNOW THAT...?

La cervesa es pot endur a casa amb les ampolles de vidre dissenyades per Ingrid Picanyol, que són retornables, i així es poden tastar totes les modalitats que preparen al llarg de l'any.

You can take your beer home in glass bottles designed by Ingrid Picanyol, and you can bring them back to try all the different types of beer brewed throughout the year.

PRODUCTOR / PRODUCER

Restaurant i brewpub Mas Vell
C. de Barcelona, 2 • +34 932 381 890
@elmasvell • www.elmasvell.com

ON ES POT TROBAR? / WHERE CAN YOU FIND IT?

Al restaurant Mas Vell / Available at the restaurant Mas Vell

Vermuts de Vermouth Cisa / Vermouths of Vermouth Cisa

Vermuts equilibrats, dolços, de caràcter lleugerament amargant i final llarg. Aquests vermouths de 15° de graduació alcohòlica continuen fent servir la mateixa metodologia i fórmules de mitjan segle XIX. Vermouth Cisa produeix vermouths i licors de màxima qualitat des del 1880, i és un dels elaboradors més antics de tot l'Estat espanyol.

L'Ecofriendly, fet amb vi i alcohol de melassa ecològics, va ser elegit com a millor vermut de l'any pels premis Vinari 2019.



Francesc Piera, pare i fill



INIGO MUÑOZ BILBAO

RECOMANACIONS / RECOMMENDATIONS

Serviu-lo amb gel, amb una rodanxa de taronja (daurat) o de llimona (blanc), o bé amb pell de taronja o llimona i una oliva.

Serve over ice, with a slice of orange (golden vermouth) or lemon (white vermouth), or with orange or lemon peel and an olive.

TEMPORADA / SEASON

Disponible durant tot l'any.
Available year round.

ON ES POT TROBAR? / WHERE CAN YOU FIND IT?

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

Distribution and sale at different businesses around the town that sell wines and spirits.

PRODUCTOR / PRODUCER

Vermouth Cisa
C. de Mossèn Jacint Verdaguer, 33-34
+34 935 404 040 • www.vermouthcisa.com

Caramel-coloured well-balanced, sweet, slightly bitter vermouth with a long finish. This 15% ABV vermouth is still made with the same methods and formulas used in the mid-19th century. Vermouth Cisa, one of the oldest producers in Spain, have been producing top-quality vermouths and liqueurs since 1880.

The Ecofriendly was chosen for Best Vermouth of the Year in the 2019.

SABIÉU QUE...? / DID YOU KNOW THAT...?

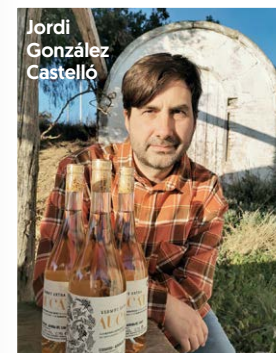
Al vermut se li atribueixen propietats sorprenents: és una beguda sense greix, obre la gana, facilita la digestió, té finalitats medicinals per a la febre, alleuja el mal de panxa, calma el dolor i és un interessant afrodisiac sexual.

Vermouth is credited with having some surprising properties: it's a fat-free beverage that whets the appetite, aids digestion, has medicinal properties for fever, relieves stomach aches, soothes general pain and is an intriguing aphrodisiac.

Vermut Aucata / Aucata vermouth

Aucata és un vermut modern, fresc, suau i cítric. Elaborat amb vi de garnatxa blanca d'Alella i ingredients botànics ecològics del Masnou. És ideal per als aperitius, però també va molt bé per a les postres. El vermut Aucata és un producte gourmet, treballat amb molta cura i creativitat. És l'essència del Baix Maresme amb tota la seva biodiversitat.

Aucata is a modern, fresh, smooth and citric vermouth. Made with White Grenache wine from Alella and organic botanicals from El Masnou. It's perfect as an aperitif and an excellent accompaniment for desserts. Aucata vermouth is a gourmet product made with the greatest of care and creativity that represents the essence of the lower El Maresme County and its great biodiversity.



Jordi González Castelló



RECOMANACIONS / RECOMMENDATIONS

Tasteu-lo ben fresc (7-9 °C). Marida amb tot tipus d'aperitius i tapes, especialment les de mar, orientals i veganes. Magnífic també en còctels.

Serve it well-chilled (7-9 °C). Goes well with all kinds of appetizers and tapas, especially seafood and Asian and vegan cuisine. Also great in cocktails.

TEMPORADA / SEASON

Producció anual limitada a 750 ampolles.
Annual production limited to 750 bottles.

ON ES POT TROBAR? / WHERE CAN YOU FIND IT?

Al Masnou, es pot comprar al Rebost dels Sentits, El Cellar del Mar, Àgora i Maresme Waves Park, o bé directament al productor.

In El Masnou, you can buy it at Rebost dels Sentits, El Cellar del Mar, Àgora and Maresme Waves Park. Alternatively, you can buy it directly from the producer.

PRODUCTOR / PRODUCER

Aurora del Camp - Ecosatori
C. de Salvador Espriu, 26
+34 692 905 858
auroradecamp@gmail.com



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 fa molts segles. 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 seu sabor natural.

Melody Crema Catalana liqueur comes from converting one of the most popular Catalan dairy-based desserts, *crema catalana*, a creamy custard brûlée that dates back centuries, into a liqueur. It's made with milk, sugar and essences of cinnamon, vanilla and caramel combined with ethyl alcohol at 17% ABV. It's crisp and fresh and has a very natural flavour.



Joan Campeny

SABIEU QUE...? / DID YOU KNOW THAT...?

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

The company was founded in 1970. Melody was introduced 1994.

RECOMANACIONS / RECOMMENDATIONS

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

Can be consumed chilled, as a shot after a meal, or on the rocks as a cocktail.

TEMPORADA / SEASON

Disponible durant tot l'any.

Available year round.

PRODUCTOR / PRODUCER

Destilerias Campeny SA
Ctra. Nacional II, km 636, 4
+34 935 402 500
www.campeny.com

ON ES POT TROBAR? / WHERE CAN YOU FIND IT?

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

Distribution and sale at different businesses around the town that sell wines and spirits.

Galetes de barco / Ship cookies

Les galetes de *barco* servien d'aliment a la tripulació que viatjava a Amèrica perquè tenien un període de conservació molt llarg. Documentades al Masnou des del segle XIX, estaven preparades amb aigua, farina, llevat i comí i es coïen al forn.

Antigament eren quadrades, es guardaven en capses de llautó estanyada i es col·locaven a dins de bocois de fusta, per protegir-les de la humitat durant les llargues travessies.

L'últim forn que les elaborava de manera tradicional, Can Banqué, va tancar l'any 2021.

Ship cookies were served as food for crews traveling to America because they had a very long shelf life. Documented in Masnou since the 19th century, they were prepared with water, flour, yeast and cumin and baked in the oven.

They used to be square, stored in tin cans and placed in wooden buckets to protect them from moisture during long journeys.

The last bakery that made them in the traditional manner, Can Banqué, closed 2021.

Caixa de llautó per contenir dotze galetes procedent del vaixell *Valparaíso*, c. 1880.

Tin box containing twelve cookies from the ship *Valparaíso*, c. 1880.

[Museu Municipal de Nàutica del Masnou, M-4166. Donació de Maria Cid Busquets, 2015]



SABIEU QUE...? / DID YOU KNOW THAT...?

Es tractava d'un aliment molt saludable, perquè no portava ni sal, ni sucre, ni conservants.

It was a very healthy food because it contained no salt, no sugar and no preservatives.



Caneló de brandada amb salsa biscaïna / Brandade cannelloni with Vizcaïna sauce



INGREDIENTS / INGREDIENTS

2 safates de brandada de bacallà (Bacallaneria Natalia)
 Pasta de canelons precuïta
 1 ceba dolça gran
 250 g de carn de pebrot de romesco
 Formatge manxego
 3 grans d'all
 Oli d'oliva
 Brou de verdures

2 trays of Bacallaneria Natalia cod brandade
 Pre-cooked cannelloni
 1 large sweet onion
 250 g Romesco pepper pulp
 Manchego cheese
 3 garlic cloves
 Olive oil
 Vegetable stock

PREPARACIÓ / INSTRUCTIONS

Poseu a hidratar la pasta de caneló segons les instruccions del fabricant, eixugueu-la i reserveu-la.

Poseu la brandada en una mànega pastissera i reserveu-la.

Talleu l'all i la ceba a la brunesa.

En una paella poseu-hi oli d'oliva i els alls, tot en fred. Quan estiguin daurats, afegiu-hi la ceba. Quan estigui ben sofregida incorporeu-hi la carn del pebrot de romesco i cuineu-ho de 12 a 15 minuts. Afegiu-hi una mica de brou per diluir la salsa i deixeu-ho coure fins que estigui al vostre gust d'espessor. Passeu-ho a un recipient i tritureu-ho. Un cop fet això, torneu a posar la salsa a la paella a foc molt suau, fins que arrenqui el bull, i reserveu-la.

Estireu la pasta, farciu-la amb la brandada i formeu els canelons.

En un plat, poseu-hi la salsa biscaïna, disposeu el caneló a sobre, cobriu el caneló amb la salsa i ratlleu el formatge per sobre. Es pot gratinar o no, com us vingui de gust.

Prepare the cannelloni according to the instructions. Set aside to dry.

Put the brandade in a piping bag and set aside.

Finely dice the garlic and onion.

Add olive oil and garlic to a cold frying pan. Once they're golden brown, add the onion. When they're done, add Romesco pepper pulp and cook 12-15 minutes. Add a little stock to dilute the sauce and reduce to desired thickness. Transfer to a bowl and blend. Return the sauce to the frying pan at very low heat. Bring to a boil. Remove from heat and set aside.

Roll out the pasta, fill it with the brandade and form the cannelloni.

Put some Vizcaïna sauce on a plate, put the cannelloni on the sauce, cover the cannelloni with sauce and grate cheese on top. Can be served au gratin or not, as you prefer.

Amanida de mesclum amb botifarra d'ou del Maresme / Mixed green salad with El Maresme egg sausage



INGREDIENTS / INGREDIENTS

160 g d'amanida mesclum
 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 mixed greens
 150 g El Maresme egg sausage cut into rounds
 30 g browned pine nuts
 100 g El Maresme strawberries

Vinaigrette
 1 teaspoon stone-ground mustard
 1 teaspoon Serralada Litoral honey
 1 teaspoon bitter orange marmalade
 3 tablespoons virgin olive oil
 A pinch of sea salt

PREPARACIÓ / INSTRUCTIONS

Emulsioneu en un bol els ingredients de la vinagreta i barregeu-la amb el mesclum, net i sec. Afegiu-hi 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. Recepta cedida per l'establiment Can Rac.

Mix the ingredients for the vinaigrette in a bowl until they emulsify. Toss with clean dry mixed greens. Add El Maresme egg sausage rounds. Add pine nuts browned previously in the oven for 8 minutes at 160 °C.

You can then add seasonal fruit like diced El Maresme strawberries.
 Recipe courtesy of Can Rac.

Els vins de la DO Alella / Wines of DO Alella



FOTOGRAFIES: ÒSCAR PALLARÉS

La denominació d'origen (DO) Alella està integrada per 31 municipis, que es reparteixen entre les comarques del Barcelonès, el Maresme i el Vallès Oriental. El Masnou forma part d'aquesta denominació d'origen.

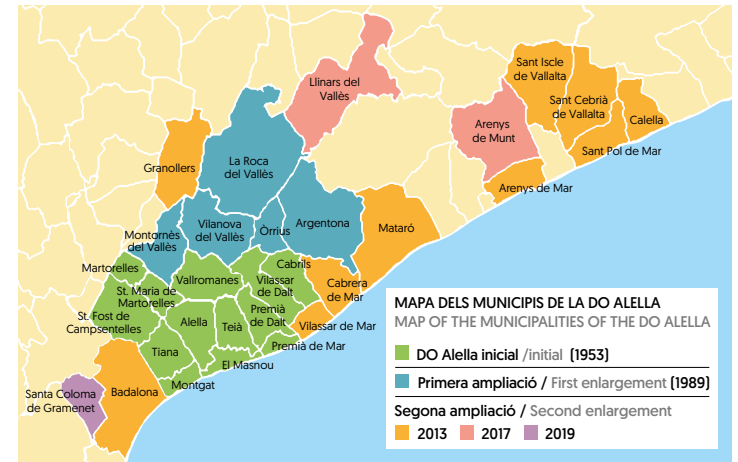
La DO Alella es troba en un moment de gran vitalitat: elabora vins d'alt interès, elegància i complexitat. La varietat blanca més característica és la pansa blanca, amb més del 50 % de vinya plantada, seguida de la garnatxa blanca. També s'elaboren vins rosats i negres amb garnatxa negra, syrah o mataró, entre d'altres.

La ruta del vi DO Alella ofereix una àmplia oferta: activitats als cellers, gastronomia, cultura, allotjaments i tot el necessari per gaudir de l'enoturisme.

The Alella Designation of Origin (DO) includes 31 municipalities in the counties of El Barcelonès, El Maresme and El Vallès Oriental. El Masnou is in this designation of origin.

DO Alella is undergoing a moment of great vibrancy, producing wines of great interest, elegance and complexity. Its most characteristic white variety is Pansa Blanca, which represents more than 50% of planted vines, followed by White Grenache. Rosés and reds are also produced with red grenache, syrah, mataró and others.

The DO Alella wine route offers a wide range of attractions, including the wineries themselves, delicious cuisine, interesting local culture, great places to stay and everything you'll need to enjoy a great wine tour.



SABÍEU QUE...? / DID YOU KNOW THAT...?

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.

Roman winemaking using grapes from vineyards in Laietania [today's El Maresme] is well documented. The name Alella, however, became firmly associated with the wine's name with the founding of the cooperative winery Alella Vinícola in 1906, one of the first winemaking cooperatives in Catalonia. The Regulatory Council of the Alella Designation of Origin was established in 1953.



ELS CELLERS / THE WINERIES

MARESME

Alella Vinícola

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

Alta Alella Mirgin

Camí Baix de Tiana, s/n
08328 Alella
+34 628 624 182
www.altaalella.wine

Bouquet d'Alella

Av. Sant Josep de Calassanç, 8
08328 Alella
+34 935 556 997
www.bouquetdalella.com

Quim Batlle

La Sentiu, s/n
08391 Tiana
+34 933 954 527
www.vinosdealella.com

Roura

Vall de Rials, s/n
08328 Alella
+34 933 527 456
www.roura.es

Celler de les Aus

Camí Baix de Tiana, s/n
08328 Alella
+34 628 624 182
www.altaalella.wine/celler-de-les-aus

VALLÈS ORIENTAL

Raventós d'Alella

Masia Can Matons, s/n
08106 Santa Maria de Martorelles
+34 933 950 811
www.glevaestates.com

Masia Can Roda

Ctra. BV-5006
08106 Santa Maria de Martorelles
+34 935 794 448
www.cellercanroda.cat

ACTIVITATS RELACIONADES / RELATED ACTIVITIES

Centre Enoturístic i Arqueològic de Vallmora /
Vallmora Wine Tourism and Archaeological Centre

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.

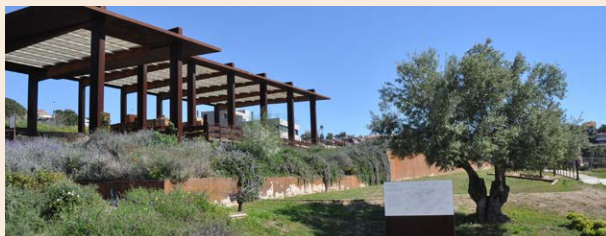
El jaciment i el centre d'interpretació permeten entendre com era el conreu, la producció i la comercialització del vi laietà en l'època romana. Ofereixen visites guiades al jaciment arqueològic, tast de vins de la DO Alella, visites als cellers, tallers, etc.

The Roman Vallmora (Teià) winery was a winemaking centre in Roman Laietania, where winemaking was documented between the 1st century BC and the 5th century AD.

The site and the interpretative centre provide insight into the cultivation, production and sale of wine in Laietania in Roman times. The centre offers guided tours of the archaeological site, tastings of DO Alella wines, winery tours, workshops, etc.

Informació i reserves / Information and bookings

C. d'Ernest Lluch, 40 • Teià • +34 615 619 894 • info@vallmora.cat



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: presentacions de vins i visites als cellers; tast dirigit; menús i tallers gastronòmics; propostes de música, teatre, literatura i poesia maridades amb vi; esdeveniments esportius; rutes patrimonials i sortides guiades a la natura; paquets d'hotel, *wellness* i vinoteràpia, etc.

Dates: October

Vi+ is an event aimed at promoting and increasing awareness of the world of wine and DO Alella through a series of wine tourism activities and experiences including wine presentations; winery tours; guided tastings; gourmet meals and workshops; pairings of music, theatre, literature and poetry with wines; sporting events; cultural tours; guided nature excursions; hotel, *wellness* and wine therapy packages; etc.



+34 937 411 623
productesdelaterra@ccmaresme.cat
www.ccmaresme.cat/productesdelaterra

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 la Xarxa 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 comarca, tutelada pel Consell Comarcal del Maresme, té com a objectiu principal donar un valor afegit als productes agraris locals i els productes d'artesanía alimentària que s'elaboren al nostre territori, així com ajudar els productors alimentaris de qualitat a comercialitzar els seus productes.

The Xarxa Productes de la Terra (Network of Products of the Land) is a Barcelona Provincial Council initiative involving over 1,000 companies producing and processing quality food products in the Province of Barcelona. The primary objective of the initiative is to promote a robust business network to make companies more competitive and sustainable, and to increase the attractiveness and quality of the territories.

The foremost objective of the El Maresme County Council for the county is to bring added value to local agricultural products and artisan food products made in the territory and to help quality food producers market their products.






 Ajuntament del Masnou

 @elmasnou_cat

 @elmasnou_turisme

 Ajuntament del Masnou

App El Masnou, Terra de Mar

Android

Apple



Ajuntament del Masnou



TELÈFONS I ADRECES D'INTERÈS / PHONE NUMBERS AND ADDRESSES OF INTEREST

Ajuntament del Masnou

+34 935 571 700

Pg. de Prat de la Riba, 1

Oficina de Turisme del Masnou



+34 935 571 834

Pg. de Prat de la Riba, 16

turisme@elmasnou.cat

Biblioteca Joan Coromines



+34 935 571 888

C. de Josep Pujadas Truch, 1A

Museu Municipal de Nàutica del Masnou



+34 935 571 830

C. de Josep Pujadas Truch, 1A

Emergències

112

Taxi

+34 935 403 318 / 935 401 386