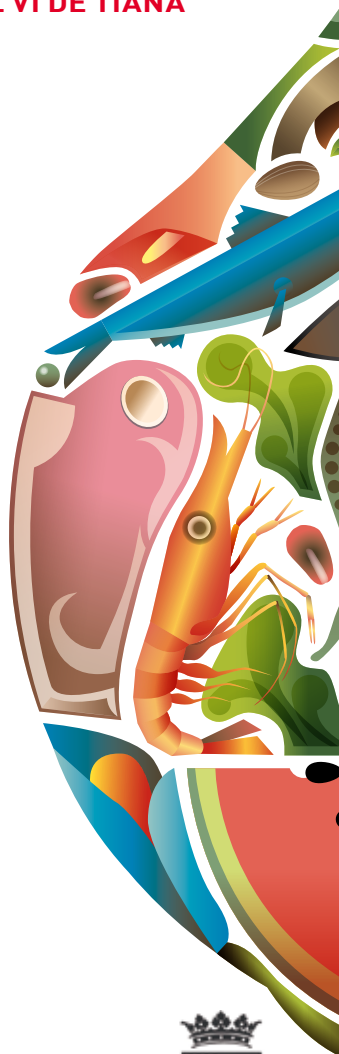
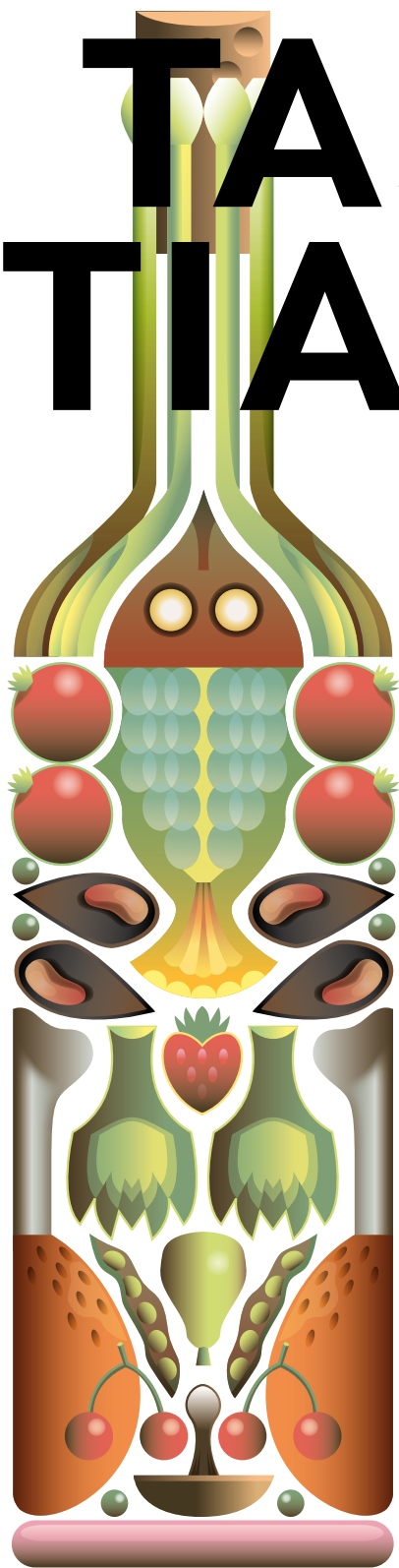


TAST TIANA

4a MOSTRA
GASTRONÒMICA
I DEL VI DE TIANA



15 i 16 de juny de 2012
A la Catequística de Tiana



Tast Tiana 2012

L'any 1975 vaig arribar a Tiana per gaudir de l'aire pur, la tranquil·litat i un bon veïnatge. Vaig fer tot el possible per integrar-me a la vida social, cultural i artística de Tiana, i també, per que no, atès el moment en què vivíem, a la vida política (?).

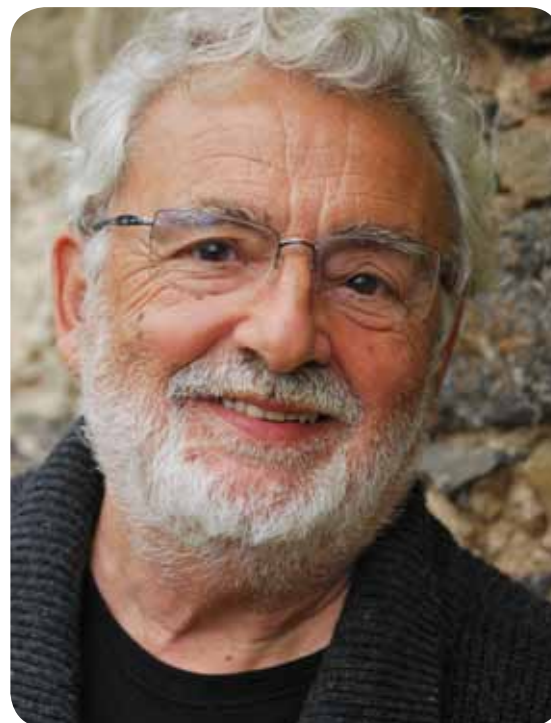
Des del primer moment, vaig tenir clar que calia donar a conèixer millor al nostre país el personatge i l'obra de la Lola Anglada. Aleshores residia a Tiana. I, encapçalat per aquesta gran personalitat i amb la col·laboració de tianencs que desenvolupaven diferents activitats culturals i artístiques, vaig voler empènyer Tiana en aquest terreny, amb l'organització d'esdeveniments culturals, exposicions, col·loquis, etc.

Amb entusiasme i unes dosis d'imaginació, i acompanyat de bons amics i amigues, he procurat participar –unes vegades amb encert i d'altres no tant– amb les diferents entitats del poble amb les quals sempre m'hi he sentit compromès.

He passat breument per la “casa de tots” fent allò que se'n diu “oposició”, una paraula que no m'agrada, perquè crec que va ser més aviat de col·laboració amb tot allò que creia que entre tots havíem de fer pel nostre país, començant pel nostre poble. Un gran país social i culturalment i amb grans dosis de creativitat.

Han passat els anys i avui la tecnologia està present en tots els àmbits de la nostra vida. En mans de les noves generacions s'han aconseguit noves fites culturals. Fins i tot, un dels àmbits més quotidians com són la gastronomia i la cultura del vi, els quals són avui un reflex de la creativitat del nostre país i del nostre municipi, Tiana.

BON PROFIT!



Concerts del Tast Tiana

Y LA MATÉ

ELLA, Valeria Barros. Cantant i guitarrista de Culiacán Rosales, tant mexicana com el xili, tan dolça com el sucre. Un dia va conèixer a ELL, Ferran Gost, guitarrista de Tiana tant català com la botifarra, tant dur com l'acer.

ELLA i ELL van decidir tocar ranxeres amb tocs de rock i blues per explicar perquè en algunes històries d'amor, entre milions d'ELLA I ELL, la passió acaba amb aquest crit: "Y LA MATÉ!"



ELS VEÏNS

Roda el món i torna al born, dels "Veïns de l'Aureli" als "Veïns".

Després d'una pila d'anys rodant per aquí i per allà, en Roger li treu la pols a la guitarra i recupera unes quantes cançons. Ràpidament una colla de veïns de Tiana, tots de sobres coneguts en l'escena musical tianenca, s'apunten al carro i els nous VEÏNS comencen a sonar.

Ara ja no són els veïns de l'Aureli, són els VEÏNS DE TIANA. I recuperen temes musicals antics i nous. I tornen amb tota la il·lusió del món!



Divendres 15 de juny de 2012

19.30 h

Obertura del TAST TIANA.

Inici de la venda de tiquets de degustació.

20.30 h

Pregó d'inauguració del Tast Tiana 2012 a càrrec del Sr. **Àlvar Suñol**, acompanyat per les autoritats locals.

Lloc: [Escenari exterior de La Catequística.](#)

20.30 h

Inici dels tallers infantils: **"Barrets i culleres de cuiner"**.

Lloc: [Escenari exterior de La Catequística](#)

21.00 h

Inici del tast (per part dels visitants i dels restauradors i cellers locals).

Lloc: [Exteriors de La Catequística.](#)

21.00 h

Tast Popular de vins de la DO Alella, a càrrec dels cellers participants. Preu: 5€ per persona (Inscripcions prèvies a l'Ajuntament. Places limitades).

Lloc: [Sala gran de la Catequística.](#)

22.30 h

Inici del concert **Y LA MATÉ.**

Lloc: [Escenari exterior de La Catequística.](#)

00.00 h

Finalització de venda de tiquets degustació.

00.30 h

Tancament de la sessió de nit del **TAST TIANA.**

TAST TIANA A la Catequística de Tiana

Dissabte 16 de juny de 2012

Matí

11.30 h

Obertura del TAST TIANA.

Inici de la venda de tiquets de degustació.

Lloc: Estand de l'Ajuntament.

12.00 h

Parlament de benvinguda per part de les autoritats locals (als restauradors, cellers i pastisseries i als restauradors convidats, més convidats de protocol.

Lloc: Escenari exterior de La Catequística.

Inici del tast

Lloc: Exteriors de La Catequística.

12.30 h

Inici dels tallers infantils:

“Barrets i culleres de cuiner”

Lloc: Sala annexa de la Catequística.

13.30 h

Inici del **concurs popular de receptes**.

Organitza l'ACIST. El premi són 2 cursos monogràfics de cuina a l'Escola d'Hostaleria Hofmann.

Lloc: Sala gran de La Catequística.

14.30 h

Lliurament del premi del concurs popular de receptes, a càrrec del jurat i les autoritats locals.

Lloc: Escenari exterior de La Catequística.

15.00 h

Finalització de la venda de tiquets de degustació.

15.30 h

Tancament de la sessió matinal del **TAST TIANA**.

DESCANS MIGDIA

Tarda

19.30 h

Obertura del TAST TIANA.

Inici de la venda de tiquets de degustació.

Lloc: Estand de l'Ajuntament.

20.00 h

Inici del tast

Lloc: Exteriors de La Catequística.

20.30 h

Inici dels tallers infantils:

“Barrets i culleres de cuiner”

Lloc: Sala annexa de la Catequística.

20.30 h

Xerrada gastronòmica “**Cuineres de Tiana: història, cultura i tradició**”, a càrrec de Teresa Pompidó i Neus Tarrasón.

Lloc: Sala gran de La Catequística.

22.30 h

Acte de cloenda del Tast Tiana per part de les autoritats locals.

Lloc: Escenari exterior de La Catequística.

23.00 h

Inici del concert **ELS VEÏNS**.

00.30 h

Finalitza la venda de tiquets de les degustacions.

01.30 h

Tancament del Tast Tiana 2012.

Divendres 15 de juny

Tast popular i presentació de vins de la DO Alella.

Tots els cellers participants al Tast Tiana s'uneixen per donar a conèixer les característiques dels seus vins i presentar les excel·lències de la DO Alella.

Amb aquest tast popular coneixereu i degustareu les notes de tast, les qualitats i les varietats de raïm gràcies a les explicacions dels enòlegs dels cellers.

Els vins que es presentaran seran:

BOUQUET D'A BLANC 2011 – Celler Bouquet d'Alella

BLANC - PANSA BLANCA NUSCAT – Celler Can Roda

MAS PELLISSER NEGRE – Celler Mas Pellisser

FORANELL CUPATGE – Celler Joaquim Batlle

MARFIL BLANC CLÀSSIC 2011 – Celler Alella Vinícola

PRIVAT BRUT 2010 – Celler Alta Alella

PANSA BLANCA – Celler Altrabanda Serralada de Marina

TITIANA PANSA BLANCA – Celler Parxet

ROURA ROSAT MERLOT 2011 – Celler Roura

Les inscripcions seran d' **1 al 15 de juny de 9 a 14 hores**
a l'**Ajuntament de Tiana**. Places limitades.

Preu: 5€ per persona

Dia: Divendres 15 de juny

Hora: 21 hores

Lloc: Sala Gran de La Catequística.



Divendres 15 i dissabte 16 de juny

Exposició de Fotografies del Concurs Destapa't per l'Aigua

En el marc de la campanya Tiana estalvia Aigua que ha posat en marxa l'Àrea de Territori i Sostenibilitat de l'Ajuntament de Tiana, amb el suport de la Diputació de Barcelona i l'Agència Catalana de l'Aigua, s'ha dut a terme el concurs Destapa't per l'Aigua. L'objectiu del concurs és donar a conèixer senzills trucs per a estalviar aigua a les nostres llars.

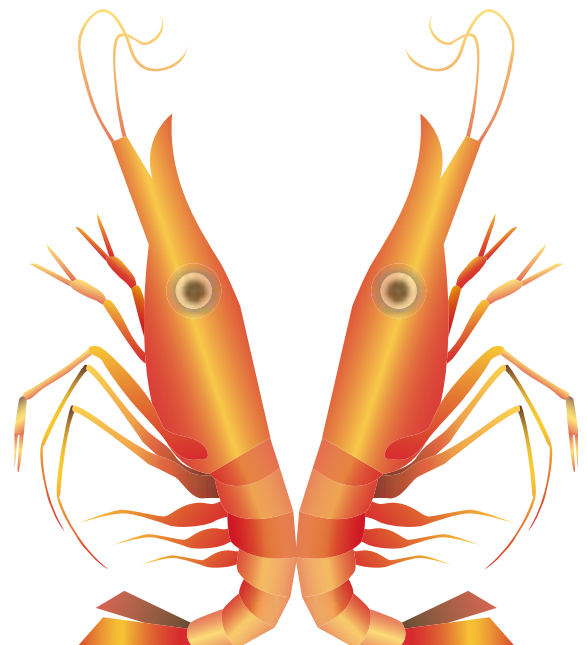
Del 4 al 31 de maig s'han pogut presentar les fotografies al concurs, juntament amb un consell d'estalvi d'aigua. El premi es lliurat el 5 de juny, dia del medi ambient, i són dos abonaments d'estiu per a la piscina municipal de Tiana.

Durant tot el mes de juny, tots aquells interessats en l'estalvi d'aigua podeu venir a buscar el vostre kit trucant al telèfon de l'Oficina d'Informació Ambiental de dimarts i dijous de 17 a 18 hores o trucant al telèfon 933 955 107. (Fins a exhaurir-ne les existències).

Dia: Divendres i dissabte.

Hora: Durant tota la Mostra gastronòmica.

Lloc: Sala Gran de La Catequística.



Dissabte 16 de juny

Concurs popular de receptes de cuina organitzat per l'ACIST.

Bases del concurs:

- El concurs està obert a tots els tianencs més grans de 10 anys i que no siguin professionals de l'hostaleria, ni representants de cap restaurant.
- Per a concursar s'ha de presentar la recepta escollida abans del dia 15 de juny a la bústia situada a l'Ajuntament de Tiana. La recepta es presentarà en un sobre tancat, amb la inscripció: “CONCURS DE CUINA TAST 2012”, i el sobrenom rotulat en vermell. Dins del sobre tancat es presentarà la següent documentació:
 - > Nom i cognoms, telèfon i adreça de contacte i edat.
 - > Detall dels ingredients i l'explicació de la recepta.
- **El plat cuinat**, segons les instruccions de la recepta presentada **s'ha de presentar a la Catequística el dissabte 16 de juny a les 12 hores**. Es demana que siguin dues racions com a mínim.
- El jurat escollit procedirà a fer el tast de tots els plats presentats a partir de les 13'45 hores. Els criteris de valoració seran: el gust del plat cuinat, la textura i la presentació de la recepta.
- El jurat estarà format per:
 - > 1 representant de l'ACIST.
 - > 1 representants de l'Ajuntament.
 - > 1 representant dels restaurants participants al Tast Tiana.
 - > 1 representant dels cellers participants al Tast Tiana.
 - > 2 tianencs populars escollits per l'ACIST.
- El premi del concurs serà 2 cursos monogràfics de cuina a l'Escola d'Hosteleria Hofmann, un per a cadascun de les dues primeres receptes guanyadores.

Dia: Dissabte 16 de juny

Hora: 12 hores

Lloc: Sala Gran de La Catequística



Dissabte 16 de juny

Xerrada gastronòmica

Cuineres de Tiana:

Història, cultura i tradició, a càrrec de Teresa Pompidó (“Teresa Closes”) i Neus Tarrasón.

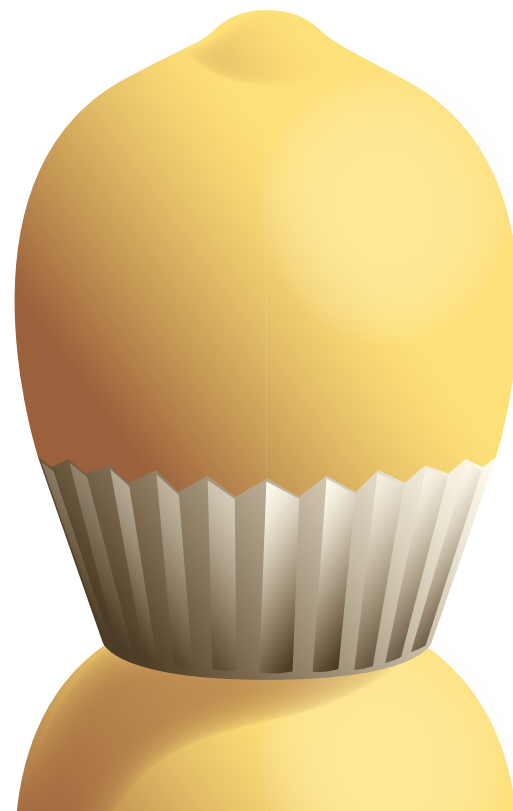
Avui dia, sembla que la cuina tradicional, està en crisi. Tiana ha estat un municipi amb llarga tradició gastronòmica, gràcies a les cuineres locals. El dia a dia davant dels fogons, cuinant productes de la terra, productes de temporada, frescos, de proximitat,.. ha estat sempre una tònica, la qual no s'ha perdut i continua viva.

Amb l'experiència de dos cuineres de Tiana, recuperarem la memòria històrica de la cuina de tota la vida, consells, trucs i bones pràctiques. Tot seguit, hi haurà un col·loqui on tothom podrà explicar la seva experiència, descobrir nous consells i compartir-los per enriquir aquest saber popular de la gastronomia tianenca.

Dia: Dissabte 16 de juny

Hora: 20:30 hores

Lloc: Sala Gran de La Catequística



Dissabte 16 de juny

Visites als cellers de la DO Alella.

La mostra gastronòmica de Tiana s'ha proposat promocionar i difondre els vins de la DO Alella. A través d'aquestes visites, podreu aprofitar per conèixer millor les vinyes, les varietats de raïm que es cultiven a les nostres terres i el procés d'elaboració del vi segons cada celler.

Cal realitzar la inscripció prèvia a les visites del 1 al 15 de juny a l'Ajuntament de 9 a 14 hores.

Preu de la visita: 4€ per persona.

Dissabte 16 de juny

PARXET

Punt de trobada: Mas Parxet

Hora: 11 h. del matí

Grups de 30 persones màxim

Duració: 1,5 hores aproximadament

CELLER QUIM BATLLE

Punt de trobada: La Catequística (Avda. Joan Garí s/n)

Hora: 10 h. del matí. segon torn: 12 hores del matí.

Grups de 40 persones màxim

Duració: 1,5 hores aproximadament

ALTA ALELLA

Punt de trobada: La Catequística (Avda. Joan Garí s/n)

Hora: 10 h. del matí

Grups de 40 persones màxim

Duració: 2 hores aproximadament

Introducció a la DO Alella

Vinyes de valor incalculable

El valor de les vinyes de la DO Alella es incalculable pel fet d'haver sobreviscut a la enorme pressió urbanística que ha patit aquest territori des de fa més de 30 anys. Precioses vinyes, sovint de petites dimensions, ubicades entre pinedes dibuixen, quasi amagades, un preciós paisatge que no deixa a ningú indiferent. L'èxit i la qualitat dels vins elaborats a aquest lloc privilegiat al costat del mar prové de temps antics i és que, ja en l'època dels romans, els seus vins anomenats "laietans" s'enviaven cap a Roma per proporcionar vigor i valentia a les tropes.

Tradicionalment, la DO Alella ha estat un territori de vins blancs, però la recuperació de varietats negres tradicionals com la Mataró o la Sumoll, i la introducció d'altres com el Syrah, el Merlot o el Cabernet Sauvignon, ha portat als cellers de la DO cap a la producció de vins negres també excel·lents, de gran elegància i complexitat.

Ecologia

Quatre dels vuit cellers de la DO Alella practiquen l'agricultura ecològica: **Alta Alella i Joaquim Batlle** (ubicats a Tiana) i **Alella Vinícola i Bouquet d'Alella** (ubicats a Alella). Els seus propietaris asseguren que, més enllà de les tendències del mercat i del possible valor afegit que els pugui aportar el segell "ecològic", segueixen aquest camí per pura convicció, per respecte al medi ambient i al territori.

Enoturisme

Divuit municipis de les comarques del Maresme i del Vallès Oriental, vuit cellers i prop de cent viticultors, un celler romà, paisatge de vinya, restaurants, botigues especialitzades en vi... a més a més, de modernisme, masies, fonts, parcs naturals, port nàutic, La Roca Village i el mar..., a només 15 minuts de Barcelona, és la nova destinació enoturística de la DO Alella.

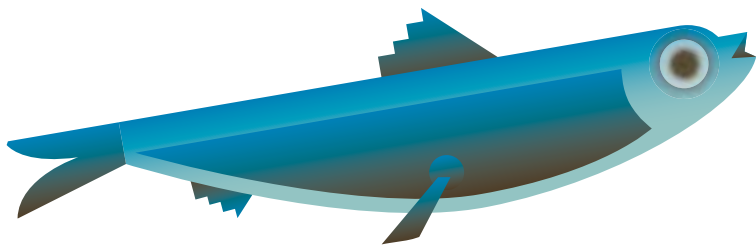
Des de l'Oficina Tècnica del **Consorci DO Alella**, creat el passat 7 de juny de 2010, s'impulsen i coordinen els 25 projectes del Pla d'Accions Estratègiques pel desenvolupament econòmic del territori DO Alella, amb l'objectiu genèric de consolidar i posicionar **el territori DO Alella com a destinació enoturística de qualitat**. Les accions del Pla s'han dissenyat per tal de dinamitzar els agents públics i privats del territori, generar noves sinèrgies i oportunitats de negoci pel creixement econòmic, així com per la promoció turística de la destinació, amb el vi DO Alella com a eix vertebrador.

Pel que fa al cellers de la DO Alella, podem afirmar que **tots obren les seves portes als visitants de forma regular**. El Centre de Recepció de Visitants d'Alta Alella, situat al cor de les vinyes i amb vistes al mar Mediterrani; la sala polivalent de Bouquet d'Alella, un dels últims que s'ha incorporat a la DO amb la intenció de produir i comercialitzar vi, al mateix temps que explota la vessant més turística de les vinyes; la visita al celler Alella Vinícola, construït en 1906 per l'arquitecte modernista Jeroni Martorell i primera cooperativa de la zona; el celler Joaquim Batlle, amb el nou Centre de Recepció que està a punt d'inaugurar-se, és un bon exemple de la transformació que aquest territori viu cap a la consolidació de la destinació. Consorci DO Alella

www.doalella.cat



Consorci · DO Alella



L'AVI MINGO

Carrer Lola Anglada 28 Tiana
Tel. 93 395 22 06
www.avimingo.com

Cuina tradicional catalana i de temporada.
Horari: Obert tots els dies i les nits de divendres, dissabtes,
excepte dimarts no festius.

TASTET

Cigrons d'Astorga sortits de l'olla amb oli d'oliva verge
Cuixetes de pollastre al vi blanc DO Alella amb xampin
yons i patates braves
Maridatge: Foranell Picapoll, Joaquim Batlle.

EL CASAL DE TIANA

Avda. Isaac Albèniz 8-10 Tiana
Tel. 93 395 23 03
elcasaldetiana@gmail.com

Cuina senzilla, elegant i amb pinzellades de creativitat.
Horari: Obert tots els dies de l'any de 8 a 24 hores.

TASTET

Montadito de col i pernil ibèric
Montadito de croqueta de bolets
Faves a la catalana
Maridatge: Mas Pelliser Pansa blanca.

CAN ROCA

Can Roca s/n Tiana
Tel. 93 395 07 47
www.restaurantcanroca.com

Carns i verdures a la brasa, cargols a la llauna, cabrit al forn,
pollastre de pagès rostit i guisats.
Horari: Obert migdies i nits de dimarts a dissabtes i migdies festius
i diumenges.

TASTET

Canelons de xampinyons i espàrrecs bladers amb
beixamel de ceps i formatge emmental gratinat.
Faves de l'horta de Can Roca a la catalana, amb
botifarra negra i cansalada.
Maridatge: Parvus Rose 2011, Alta Alella.

LES TERRASSES DE SANT ROMÀ

Crta. B-500, km. 4 Tiana
Tel. 93 395 14 02

Cuina casolana.
Horari: Obert migdies de dimarts a diumenge i les nits d'estiu
de divendres i dissabte.

TASTET

Cargols picants
Fideuà.
Maridatge: Rosat Mas Nouví, Marques d'Alella

MAS CORTS

Sant Fost de Campcentelles km. 7,650
Crta. Badalona - Mollet, (La Conreria).
Tel. 93 593 55 55 www.mascorts.com

Cuina tradicional mediterrània.
Horari: De dimarts a diumenge de 13 a 16 hores, i nits de dijous,
divendres i dissabtes de 21 a 23.30 hores.

TASTET

Guacamole amb llardons i formatge
Calamarcets farcits de pernil ibèric a la crema
de carbassa i ametlles
Maridatge: Alta Alella i Parxet.

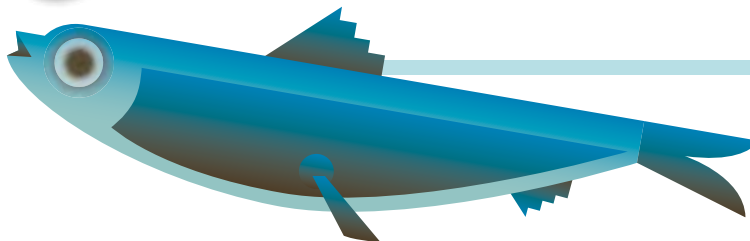
LA TAULA DE LA PAQUITA

Carrer Anselm Clavé 10 Tiana
Tel. 93 395 42 79

Cuina casolana i mediterrània.
Horari: De dilluns a divendres de 9 a 16 hores, divendres i dissabtes
de 20.30 a 12 hores, i dissabtes i diumenges de 13.30 a 16 hores.

TASTET

Caneló de brandada de bacallà, espinacs i pinyons
Mandonguilles amb sépia i pèsols
Maridatge: Marquès d'Alella Pansa Blanca.



TIRATI TIRITI

Plaça de la Vila 6 baixos Tiana
Tel. 93 118 26 75
tirati@tiriti.es

Cuina italiana.

Horari: De dimarts a diumenge de 8 a 12 hores de la nit.

TASTET

Montadito de bacallà confitat i pebrot escavilat
Maridatge: Marquès d'Alella Pansa Blanca

MAS BLANC

Camí D'Alt d'Alella
Tel. 933 953 812
restaurantmasblanc.tiana@gmail.com

Cuina de mercat, carns a la brasa, arrosos i bacallà.

Horari: De Dilluns a diumenge de 13.30 a 16 hores, divendres i dissabtes de 21 a 23.30 hores. Dimecres tancat.

TASTET

Minicanelons de foie amb trufa.
Sèpia ofegada amb mandonguilles
Maridatge: Foranell Pansa Blanca Joaquim Batlle.

PASTISSERIES PARTICIPANTS AL TAST TIANA 2012

FORN I PASTISSERIA AIXELÀ

Avda. Isaac Albèniz 26 Tiana
Tel. 93 395 27 02
Carrer Matas 97 Tiana
Tel. 93 395 59 52
fornaixela@gmail.com

Blanc i negre
Delícies blanques

TASTET

FORN SOLÀ

Carrer Sant Jaume 6 Tiana
Tel. 93 395 26 02
mapi_forn@hotmail.com

Les Tianes

TASTET

Restaurants convidats

ROSTIBÓ

Crta. de Badalona 253 Tel. 935 708 841
08105 Sant Fost de Campsentelles
jcrostibo@gmail.com

Elaboració artesana de productes gastronòmics, servei de càtering i a domicili des de la botiga oberta al públic de Sant Fost de Campsentelles.

Horari: De divendres a dimecres de 9 a 17 hores.

TASTET

Carbassó farcit.
Maridatge: : Vi Rosat ACOT 2010 de Marquès d'Alella.

REL RACÓ DE MONTGAT

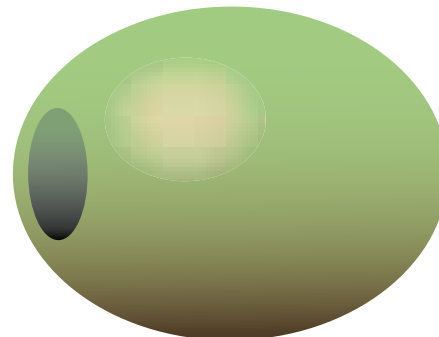
Pau Alsina 20, 08390 Montgat
Tel. 934 693 107
elnouracodemontgat@gmail.com

Cuina mediterrània i de mercat, carns exòtiques i arrosos.

Horaris: De dimarts a dijous de 12:30 a 16 hores; divendres i dissabtes de 12:30 fins a tancament; i diumenges de 12:30 fins a les 16 hores.

TASTET

Rovellons amb gambes
Pizza el nou racó
Maridatge: : Marques d'Alella



PRIVAT BRUT 2010

Elaboració

Actualització del concepte bàsic del cava procedent de raïms ecològics, accentuant el caràcter fruitós i estructurat, sense perdre lleugeresa.

Elaboració estricta "en blanc" a fi de mantenir la lleugeresa tradicional, però permeten l'expressió de les varietats en funció de l'anyada, amb estricte seguiment del mètode tradicional d'elaboració, amb un mínim de criaça de 15 mesos. Es posa a la venda acabat de degollar.

Notes de tast

L'expressió més amable de Privat. Bombolla fina i persistent, amb color groc pàl·lid, lleuger pas de boca i delicat post-gust.

Anyada 2010

Després d'un hivern plujós i fred amb fins i tot un dia extraordinari de neu poc comú a la zona del Maresme, aquest any les vinyes van iniciar la brotació més tard del que és habitual però amb un gran vigor fruit de la humitat acumulada en el sòl. La primavera plujosa va dificultar les tasques de control a nivell de malalties fúngiques en el camp, però alhora va permetre obtenir més superfície foliar per quilo de raïm, millorant així la maduració.

L'estiu, amb temperatures suaus, va fer que la maduració fos lenta amb un inici de verema a mitjans del mes d'agost que es va allargar fins a finals d'octubre. Els controls de maduració diaris per a cadascuna de les varietats van permetre veremar-les en el seu moment òptim procurant buscar el grau i l'acidesa adients per a l'elaboració personalitzada dels vins i caves; sempre a mà i amb una tria eficaç dels raïms tant a la vinya com al celler.

Tipus de cava	Brut Reserva Ecològic
Disponible en	750 ml
Varietats de raïm	Pansa Blanca (Xarel·lo), Macabeu, Parellada i Chardonnay
Fermentació	100% inox
Criança	Mínim 15 mesos
Grau alcohòlic	12% vol.
Sucre residual	6 g/l
Tipus de sòl	Sauló (franco-arenós)
Altitud	150-300 m
Orientació	Sud-est
Pluviometria	600 litres/any



Alta Alella S.L.

Can Genís s/n

Apartat de Correus 61 Tiana

Tel. 93 469 37 20

altaalella@altaalella.cat

PANSA BLANCA

Vinyes

Edat	30-40 anys.
Localització	Santa Maria de Martorelles, Martorelles i Sant Fost de Camp sentelles (Vallès Oriental)

Denominació d'Origen Alella (Catalunya)

Tipus de vi	Blanc jove.
Varietats	Pansa blanca (100%)
Fermentació	De 15 a 20 dies, a 15°C, en dipòsits d'acer inoxidable
Maceració	Maceració pel·licular de 3-4 hores a 13°C
Alcohol	12%

Presentació

Ampolla de 75 cl (6 ampolles per caixa).

Recomanacions de servei

Temperatura	9-10°C
Maridatge	Aperitius, arrossos, marisc i peix.

Ull

Color pàl·lid amb reflexos verdosos, brillant.

Nas

Aroma afruitat (pinya, poma verda i plàtan) amb lleugers tocs florals.

Boca

Matisos afruitats (pinya, albercoc), suau, llarg i persistent, amb una acidesa equilibrada que el fa molt agradable al paladar.



Serralada de Marina

Celler Altrabanda SCP

Bienni 2, Martorelles

Tel. 93 570 45 34

roser@serraladademarina.com

MARFIL BLANC CLÀSSIC 2011

Antigament s'elaborava igual que el sec, amb criances molt llargues en tines de fusta de grans volums, durant més de tres anys, adquirint la Pansa blanca un personal i especial bouquet molt apreciat durant gran part del segle XX. Els raïms de les vinyes més elevades, molt madurs, no acabaven totalment les fermentacions donant lloc al vi de tipus semi.

Les tendències de mercat en les últimes dècades han influenciat gradualment les tècniques de vinificació d'aquest vi, desapareixent poc a poc les llargues criances en fusta i disminuint la quantitat de sucres residuals de 50 a 9 g/l, donant el protagonisme a la fruita, la Pansa blanca, que sense perdre la contundència en boca (clima mediterrani!) ha guanyat en frescor i aromes primaris de fruites blanques madures i meloses, anisades i en anys concrets més tropicals.

El raïm prové de vinyes pròpies on treballem de manera ecològica. S'ha criat en inoxidable amb les pròpies lies fines des del mes de novembre fins el febrer per donar-li untuositat, volum i millor evolució al pas del temps.

Color groc pàl·lid amb reflexes verdosos, net, brillant i transparent. En nas trobem una intensitat elevada d'aromes afruitats. Destaquen notes de poma, pera dolça, cítrics i alguns aromes més melosos (mel). En boca presenta una frescor notable equilibrada amb el grau alcohòlic i els sucres residuals, tot el conjunt acompanyat per la textura característica que s'hi troba als vins de Pansa blanca d'Alella. Sabors que recorden l'aroma trobat en nas, final de gust intens i de recorregut mig.

S'adapta bé a plats d'ostres, garotes de mar vives o gratinades, carxofes, espàrrecs a la graella, micuit d'ànec amb torradetes, carpaccio de peu de porc amb pinyons, torrada de salmó fumat, faves tendres d'Alella a la catalana, mandonguilles amb sípia, magret d'ànec, foie, formatges. Plats quelcom més contundents o cremosos que en el cas del Marfil blanc Sec.

Varietats: 100 % Pansa Blanca
Grau alcohòlic: 13,0 %vol.
Acidesa (en tartàric): 6,2 g/l
pH: 3,13
Sucre residual: 9 g/l



MAS PELLISSER 2009

Vi negre

Coupatge, 50% Merlot i 50 % Syrah.

Collita final setembre 2009, fermentació en fred, criança nou mesos en bota, bona capa color amb tonalitats vermell i grana.

Aromes perfumats d'espècies clau i canyella, herbes aromàtiques. Records elegants del torrat del roure. Un bon atac en boca. Tenins dolços i sedosos, potent i equilibrat. Post gust intens i fresc.

Maridatge, indicat per acompanyar tot tipus de carn i caça.

Temperatura servei 17 - 18°C,



Mas Pellicer

Avda. Isaac Albèniz 15-17, Tiana
 Tel 93 465 40 64

AV¹⁹₀₆

ALELLA VINICOLA

Alella Vinícola

Àngel Guimerà, 62 ALELLA

Tel. 93 540 38 42

comercial@alellavinicola.com

TITIANA PANSA BLANCA

Elaborat amb Pansa Blanca, la varietat més tradicional de la zona d'Alella.

CARACTERÍSTIQUES:

To de color més intens, degut a que part del vi fermenta en roure. Presenta bona capacitat per a formar corona d'espuma en superfície. Te un nas molt suggerent, destacant aromes afruitats amb lleugeres notes torrades. En boca és ampli, estructurat i llarg.

ELABORACIÓ:

Verema manual, premsat del raïm sencer, fermentació a baixa temperatura en inoxidable i roure, són les característiques principals del procés d'elaboració del vi base. El producte reposa en les antigues caves de Parxet a Tiana, fins que la degustació demostra estar en el seu moment òptim, en el qual procedim al seu degollat i a la seva expedició al mercat.

Varietats	85-95 % Pansa Blanca
Anyada	2010
Grau alcohòlic	12 % v/v
Sucres	8,6 g/L
Acidesa total	6,12 g/L
Ph	3,05
Acidesa volàtil	0,24 g/L
Sulfurosos total	77 mg/L
Formats	750 mL




PARXET
 Desde 1920

Parxet S.A.
 Mas Parxet Tiana
 Tel. 93 395 08 11
 info@parxet.es

FORANELL CUPATGE

Es un vi diferent amb una marcada connotació de vi de finca.

Foranell cupatge és el resultat d'unir les tres varietats tradicionals de la DO Alella: Pansa Blanca, Garnatxa Blanca i Picapoll, cultivades a la finca de La Sentiu amb agricultura ecològica i situada davant del mar a la localitat de Tiana.

Al Celler Joaquim Batlle potenciem en el cultiu els dos aspectes que són particulars del terreny: El mar (Foranell és el vent que ve de mar a muntanya) que ens dona el caràcter Sali dels vins i el Sauló blanc que confereix una mineralització extraordinària als nostres vins. Si a aquests dos aspectes sumem una producció baixa de raïm el resultat és un vi amb marcada salinitat i un grau de mineralització elevat que aporten als sentits nous registres olfactius i gustatius, amb tonalitats molt florals (gessami), fruita madura i compotes que en boca es registren de manera molt untuosa i saborosa degut a una criança d'un any en lies fines.



Joaquim Batlle

Celler Joaquim Batlle Ponce
 Masia La Sentiu, s/n Tiana
 Tel. 93 395 45 27
 celler@joaquimbattle.com

BLANC - PANSA BLANCA NUSCAT

Fitxa tècnica

Grau alcohol	11,90 %vol
SO2 lliure	27 mg/l
SO2 total	97 mg/l
Acidesa Total	S 4,35 g/l
Acidesa Volàtil	0,20 g/l
Sucres reductors	0,75 g/l
pH	3,09
DO 420 nm	0,052 UA

Característiques

Color groc palla pàl·lid allimonat i reflexos verdosos, llàgrima present i present carbònic residual de la pròpia fermentació. Aromes franques variatals i de raïm, recorden fruites blanques (plàtan, pinya), fruita d'òs (préssec), i florals vegetals (rosa, gessamí, palla seca) amb fons mineral (alga).

L'entrada en boca és llaminera i de postgust potent, marcadament fruitat, acidesa cítrica, persistent i fresc, ajudat per una nota lleugerament amarga a final de boca típica de la varietat pansa blanca, i caràcter salí i lleugerament balsàmic (eucaliptus).

Elaboració

Verema manual en caixes de 15 kg de capacitat, premsat suau amb premsa pneumàtica i aprofitament exclusivament del most flor i les fraccions de premsat suau fins a 0,4 atm de pressió.

Desfangat estàtic durant 36 hores a 12°C i posterior fermentació alcohòlica a temperatura controlada de 14°C durant 18 a 20 dies amb separació per varietats.

En el cas del moscatell, maceració pre-fermentativa en fred durant 48 hores a 10°C. Posteriorment els vins són trasvalsats, clarificats i filtrats abans de l'embotellat.

Celler Can Roda

Mas Can Roda s/n 08106 Santa
Maria de Martorelles
Tel. 935 794 448
www.cellercanroda.cat
cellercanroda@gmail.com



ROURA ROSAT MERLOT 2011

Varietat	100% merlot
Analítica	Alcohol 12,5% vol ATS 3,5 gr/l Sucre total 2,7 gr/l

Vinificació i criaça

Sagnat de raïm merlot.
Maceració de 8 hores
Fermentació de 10 dies a 15°-16°

Examen visual

Color rosat intens, de superfície brillant

Examen olfatiu

Aroma d'intensitat mitja, amb records de fruites vermelles.

Examen gustatiu

Bona entrada, viu, amb aroma de boca i retrogust de persistència mitja.

Gastronomia

Acompanya bé els entrants, fumats i anchoves, arrossos i pastes, carns i peixos.

Ideal com a vi d'aperitiu.
Especialment indicat per a peixos poc elaborats i marisc.



Roura

Roura

Felipe II, 143 Barcelona
Tel. 93 352 74 56
roura@roura.es

BOUQUET D'A BLANC 2011

Tipus de vi	Blanc sec
Varietats	Pansa Blanca Garnatxa Blanca
Producció limitada	6.825 ampolles
Grau alcohòlic	13%
Acidesa total	4,10g/l
PH	3,18

Elaboració

Vi d'agricultura ecològica elaborat de forma moderna. Verema manual. Maceració pelicular. Premsat suau amb aprofitament exclusivament del most flor. Fermentació alcohòlica a temperatura controlada de 15° en dipòsits d'inoxidable durant 3 setmanes (cada varietat per separat). Criança sobre les seves lies durant 3 mesos, fent batonage.

Tast

Color: Groc palla lluminós amb reflexos característics verdosos.
Aromes: Frescos de flors i fruites blanques amb una suau fragància cítrica.
En boca: Entrada suau, evolucionant cap a sensacions afruitades amb una acidesa fresca i equilibrada. Estructura esvelta i sedosa. El final és llarg amb una persistència inspiradora del terrer. Caràcter mediterrani en estat pur. Estem davant d'un gran binomi "joventut-complexitat".

Recomanacions gastronòmiques:
Aperitius, peixos i carns blanques (aus). S'aconsella servir entre 10 i 12°.



BOUQUET D'ALELLA

Sant Josep de Calassanç nº 8

08328 Alella

Tel. 935 556 997

Web: www.bouquetdalella.com

Mail: bouquetda@bouquetdalella.com



Del 1 al 17 de juny

RESTAURANTS PARTICIPANTS AL MENÚ DEGUSTACIÓ DE LA **SETMANA GASTRONÒMICA** DEL TAST TIANA 2012

CAN ROCA

Can Roca s/n Tiana
Tel. 93 395 07 47
www.restaurantcanroca.com

Menú:

Primer: **Amanida de tomàquet Raf amb anxoves, bonítol del nord i pebrot escalivat.**

Segon: **Giatlles a la vinagreta amb cebetes del platillo i pastanaga.**

Postres: **Blanc i negre.**

Maridatge: **Foranell Pansa Blanca, Joaquim Batlle.**

Preu: **28€ (aigües cafè o tallat inclòs)**

LES TERRASSES DE SANT ROMÀ

Crta. B-500, km. 4 Tiana
Tel. 93 395 14 02

Menú:

Primer: **Fideuà**

Segon: **Bacallà a l'estil de Tiana**

Postres: **Xarrup de mojito**

Maridatge: **Titiana, Marques d'Alella.**

Preu: **27€ (aigües cafè o tallat inclòs)**

L'AVI MINGO

Carrer Lola Anglada 28 Tiana
Tel. 93 395 22 06
www.avimingo.com

Menú:

Primer: **Escalivada a la llenya d'alzina.**

Segon: **Costelles de cabrit arrebossat amb patates i ceba arrebossada.**

Postres: **Les Tianes.**

Maridatge: **Roura Merlot rosat .**

Preu: **25€**

MAS CORTS

Sant Fost de Campcentelles km. 7,650
Crta. Badalona – Mollet, La Conreria.
Tel. 93 593 55 55 www.mascorts.com

Menú:

Primer: **Timbal d'esqueixada i Escalivada.**

Segon: **Arròs amb sipionets i cloïsses.**

Maridatge: **Marquès d'Alella Pansa Blanca.**

Preu: **37€ (mínim dues persones) (aigües cafè o tallat inclòs)**

EL CASAL DE TIANA

Avda. Isaac Albèniz 8-10 Tiana
Tel. 93 395 23 03
elcasaldetiana@gmail.com

Menú:

Primer: **Amanida tibia amb fruits secs, rulo de cabra amb reducció de vi de taronja (Roura).**

Segon: **Ous estrellats amb pernil ibèric i encenalls foie i trufa al vi de Roura.**

Postres: **Flam de pinya a l'aroma de taronja.**

Maridatge: **Shyra Parvus Alta Alella.**

Preu: **23.50€ (aigües cafè o tallat inclòs)**

LA TAULA DE LA PAQUITA

Anselm Clavé 10 Tiana
Tel. 93 395 42 79

Menú:

Primer: **Canelons de brandada de bacallà, espinacs i pinyons.**

Segon: **Conill a la caçadora.**

Maridatge: **Picapoll Pansa Blanca Joaquim Batlle o Mas Pellisser.**

Preu: **28€ (aigües cafè o tallat inclòs)**

MAS BLANC

Camí D'Alt d'Alella
Tel. 933 953 812
restaurantmasblanc.tiana@gmail.com

Menú:

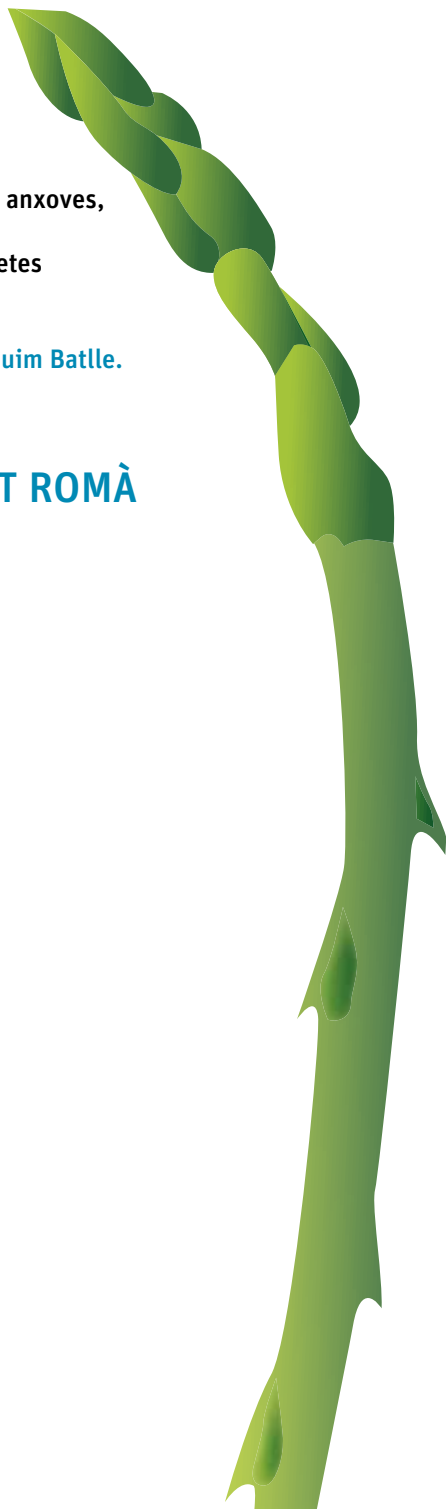
Primer: **Canelons de ceps.**

Segon: **Cua de bou al seu suc.**

Postres: **Tianes.**

Maridatge: **Coupatge Joaquim Batlle.**

Preu: **33€ (aigües cafè o tallat inclòs)**



Venda dels tiquets de degustació del Tast Tiana 2012.

Preu dels tiquets:

- Tiquet de 3 degustacions de vins de cellers de Tiana + copa degustació a **7 €**.
- Tiquet de 3 degustacions dels restaurants de Tiana + 1 postres de les pastisseries de Tiana: **7 €**.

La venda de tiquets per a la degustació es farà el divendres 15 i dissabte 16 de juny a les instal·lacions de la Catequística a l'estand d'informació de la mostra gastronòmica.



Tots els actes es realitzaran a la Catequística de Tiana.

En cas de pluja, mal temps o altres causes alienes a l'organització, l'Ajuntament es reserva el dret de cancel·lar els actes previstos dins del Tast Tiana 2012.

L'Ajuntament de Tiana agraeix la col·laboració i participació de les entitats, associacions i empreses per fer possible el TAST TIANA 2012: ACIST (Associació de comerciants i Serveis de Tiana), els restaurants, les pastisseries i els cellers i caves de Tiana.



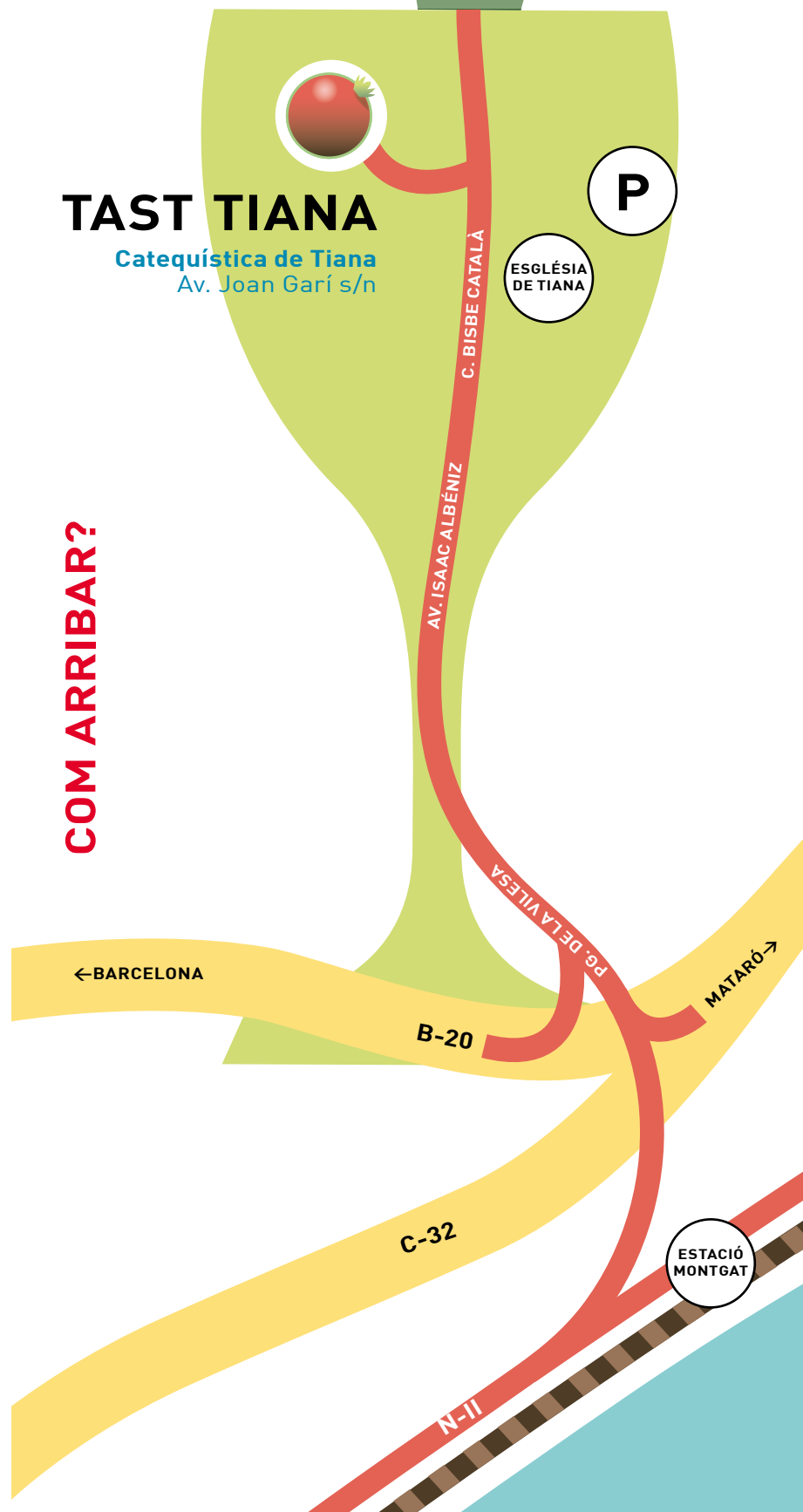
Coordinació: Agilitza.com
Disseny: estudisantamaria.com
Il·lustració: Mario Tarragó
Impressió:
DLB:

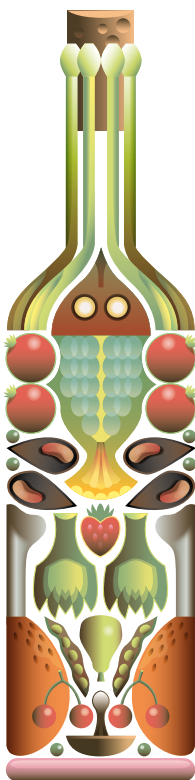
Imprès sobre paper ecològic

TAST TIANA

Catequística de Tiana
Av. Joan Garí s/n

COM ARRIBAR?





ORGANITZA



AJUNTAMENT
DE TIANA



COL-LABOREN



Diputació
Barcelona

CCAM

Consorci de Comerç,
Artesania i Moda
de Catalunya



Consorci · DO Alella