



TREPITJA LA TERRA DE LA PANSA BLANCA



ENOTURISME AL BAIX MARESME (TIANA-MONTGAT)

(Vegeu ruta a [Google Maps](#))

Us proposem una ruta enoturística per passar un dia inoblidable, una fusió de patrimoni i gastronomia maridats amb els excel·lents vins de la DO d'Alella al Baix Maresme.

Primera parada

Celler Quim Batlle (Tiana)

El Celler Quim Batlle és un petit celler familiar. De fet, amb 14.000 ampolles anuals, és un dels més petits alhora que emblemàtic de la DO Alella. Neix al 1999, fruit d'anys de tradició familiar cultivant la vinya. Seguint les passes del seu pare, el propietari i autor dels vins Foranell i Coriolis, en Joaquim Batlle, aconsegueix plasmar els sabors tradicionals de les varietats autòctones de la DO Alella: pansa blanca, garnatxa blanca i picapoll, tot aportant modernitat i expressió i creant uns vins ecològics de gran qualitat i personalitat pròpia. A 320 m. d'altitud, la brisa procedent del mar Mediterrani, el foranell, va banyant les vinyes aportant-los tocs salins, que, units amb la mineralitat particular del terreny de sauló, deriven en un sabor autèntic i genuí i un vi d'excel·lència, qualitat i personalitat pròpia. Els vins blancs de Quim Batlle són d'un mèrit enològic extraordinari, ja que són vins blancs de criança, amb anyades al mercat de tres i quatre anys enrere.



Recomanació: Tast de tres vins maridat amb embotits de proximitat. Preu mitjà: 20€ per persona. Visita mínima de dues persones. Reserva prèvia als telèfons 93 395 45 27 o 648 18 00 35 o per correu electrònic a celler@joaquimbatlle.com.

Segona parada

Ermita de l'Alegria (Tiana)



Baixant des del Celler Quim Batlle, us trobareu la petita Ermita de l'Alegria, un indret digne per fer una parada en el camí. L'ermita constitueix una de les construccions més antigues que es conserven al municipi de Tiana. A la seva bellesa s'afegeix la història, que no us deixarà indiferents.

Us pot interessar: Cada any (a inicis de juny) el municipi de Tiana celebra la festa del vi i la gastronomia Tast Tiana, cada vegada amb més força i rellevància. Aconsegueix acollir vora els 7000 visitants.



Tercera parada

Església de Sant Cebrià - Plaça de la Vila - Can Baratau

Continuant el recorregut arribareu a l'Església de Sant Cebrià, que s'alça majestuosa en la part més elevada del centre del municipi. Cal destacar-ne el retaule del s. XVII. Podeu continuar gaudint dels carrers estrets, assaborint la calma i la vida tranquil·la d'aquesta vila, per molts desconeguda. Recomanem visitar la plaça de la Vila i la biblioteca Can Baratau, on trobareu l'escultura de la Ben Plantada en honor a l'obra de l'escriptora i artista Lola Anglada. L'escultura representa una veremadora d'inicis de segle xx i deixa constància de la vinculació de la nostra terra al vi.



Per dinar: Us fem dos suggeriments molt singulars i diferents. Podeu continuar al municipi de Tiana o arribar fins a Montgat, on després continuareu la ruta.

Restaurant Avi Mingo (Tiana): Antigament es denominava el Cafè de Dalt i era lloc de tertúlia de grans compositors com Isaac Albéniz, que hi passava els estius en la millor companyia oferint concerts del seu repertori. Actualment, l'Avi Mingo és un restaurant familiar especialitzat en plats de temporada (calçots, carxofes, favetes del Maresme saltejades amb botifarra negra, rovellons i rossinyols a la brasa, estofat de bolets de temporada...). Especialitats: canelons casolans, bunyols de bacallà, carns a la brasa a la llenya d'alzina i un ventall molt suculent de plats de la terra. Preu mitjà: 30-35€.

Reserves al 93 395 22 06

Restaurant La Fonda Marina (Montgat): Davant de la platja de Montgat, amb aparcament propi, la Fonda Marina ofereix un gran repertori de plats entre els quals destaquen els arrossos i els peixos de subhasta. Una extensa bodega i un ampli assortiment de licors permet acabar la vetllada al chill-out. Cuina de mar i paraules, hi trobareu en Dario, l'amo, que us ajudarà a escollir els plats elaborats i exquisits, tot maridant-los amb els vins de la DO Alella més adients. Preu mitjà: 35-40€.

Reserves al 93 469 25 06

Després d'un dinar maridat amb els vins de la DO Alella, us recomanem anar a fer un **passeig vora el mar** per continuar assaborint aquests tocs salins que reflecteixen els vins de la nostra terra. Agafeu el passeig de Montgat des de la Fonda Marina fins a arribar al barri pesquer de [Montgat](#) (direcció Barcelona). Arribareu a un reducte de casetes blanques. En la part més elevada del barri trobareu la [Parròquia de Sant Joan](#).





Us pot interessar: Fa vora de 40 anys que el segon dissabte de juliol se celebra la festa dels pescadors anomenada Cara a Mar. La Verge del Carme, patrona dels pescadors, és passejada per tots els carrers d'aquest bell reducte engalanats per l'ocasió. Aquestat festa, en què les havaneres, el rom cremat i les sardines són ben presents, rep prop de 2000 visitants (més informació).

Aquí s'acaba aquesta ruta. Esperem que hagi estat un dia inoblidable per a vosaltres!

Allotjament

Si encara esteu animats, però, us convidem a quedar-vos una nit a l'[Hotel Arrey D'Alella](#), un hotel boutique que disposa d'unes instal·lacions càlides i acollidores. Hi trobareu el restaurant Can Balcells, que ofereix cuina mediterrània de fusió i disposa d'una completa carta de vins de la DO Alella per continuar gaudint del territori.



Us animem a continuar descobrint LA TERRA DE LA PANSA BLANCA