



TREPITJA LA TERRA DE LA PANSA BLANCA



ENOTURISME A L'ALT MARESME

(VILASSAR DE DALT - CABRILS - ARENYS DE MUNT)

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

En aquesta ocasió us proposem una ruta molt desconeguda i insòlita, tant que es converteix en una petita joia encara per descobrir. Si voleu aventurar-vos en una nova experiència a la **TERRA DE LA PANSA BLANCA**, passarem per tres pobles encantadors encarats a mar però que toquen a muntanya.

Primera parada

Forns romans de la Fornaca (Vilassar de Dalt)

Us aconsellem visitar els forns de la Fornaca tranquil·lament al matí, un indret de gran valor històric i patrimonial. L'espai de protecció i museïtzació dels forns, obra de l'arquitecte Toni Gironès, és un edifici excavat amb una coberta/plaça, lligada al passeig superior de la Fornaca. L'accés es fa a partir d'una cambra d'acer des d'on descobrim els tres forns romans, passant d'un polígon industrial del s. XXI a un centre terrisser de fa gairebé 2000 anys.



Segona parada

Testuan Viticultors (Cabrils)



Testuan és un **grup d'amics** d'arrels catalanes i franceses d'àmbits professionals ben diferents que comparteixen valors i passió per la vinya i el vi. La pluridisciplinarietat de l'equip els ofereix múltiples oportunitats per desenvolupar Testuan integrant visions i perspectives innovadores per a totes les etapes de producció i distribució. **L'any 2010** van iniciar el seu camí dins del món vitivinícola elaborant un vi blanc en la privilegiada zona de la DO Alella. Avui, però, disposen d'una gama més ampla de vins blancs i negres provinents de dos territoris ben diferents, DO Alella i DO Montsant. El cor del seu projecte segueix sent a la DO Alella, on elaboren vins blancs com el 3 de Testuan i negres com el Xirà. A la vinya, cultiven sobretot la pansa blanca, varietat autòctona de la DO Alella, i en un terroir típic de la zona, el sauló.



Tenen objectius molt clars: practiquen un cultiu de la **vinya respectuós** amb el seu entorn i un procés de **viticultura ecològica**, fusionen la tradició amb les tècniques modernes innovant la viticultura i promovent el quilòmetre zero i l'slow food. Tot el procés de vinificació el fan al Celler d'Alella Vinícola junt amb l'enòleg Xavi Garcia.

Reserves al 679 448 722 / 696 575 216 o per e-mail a info@testuan.com

Us pot interessar: al poble del costat, Premià de Dalt, només a 5 quilòmetres també hi trobareu **El Jaciment de la cadira del Bisbe**. Aquest jaciment arqueològic és un poblat ibèric fortificat que data de fa més de 2500 anys: un testimoni únic i irrepetible de la cultura ibèrica.

Per dinar: Ara que ja esteu engrescats, us recomanem anar directament al bell municipi d'Arenys de Munt, on us proposem un dels restaurants de la Ruta del Vi amb bona reputació i una cuina impressionant.

L'Era Restaurant

L'Era és un restaurant de cuina tradicional de tota la vida amb tocs moderns i d'avantguarda. La seva aposta ha estat sempre el joc de sabors i el producte fresc de temporada, cosa que resulta en una carta espectacular i una cuina exquisida que deixa el comensal sense paraules. A la seva extensa carta de vins hi trobareu referències dels vins de la DO Alella, així com d'altres denominacions d'origen. L'Era proposa menús adaptats a tot tipus de perfil de client i esdeveniment. El restaurant també disposa d'una terrassa molt acollidora.



Nota important: Els caps de setmana tenen servei d'acollida i tallers per a nens.

Preu Mitjà: 30€

Reserves al 93 795 0114 i per e-mail a info@lerarestaurant.com

I ara què?

Després d'un bon àpat, si encara us queden forces, us aconsellem visitar el **santuari de la Verge de Lourdes** d'Arenys de Munt, una petita capella excavada a la roca que mostra un altar i les imatges de la Verge de Lourdes. Aquest santuari imita l'original situat a França i inclou una zona a l'aire lliure amb taules de pedra i bancs per reposar i gaudir de la natura.

També us pot interessar visitar **l'església de Sant Martí d'Arenys de Munt**, que fou construïda al s. XVI damunt una església anterior, probablement romànica. El mestre d'obres fou Pau Mateu.