

MOSTRA GASTRONÒMICA I DEL VI DE TIANA



9,10 i 11 de juny de 2023



TIANA

tiana.cat

PROGRAMACIÓ TAST TIANA / JUNY 2023

DIVENDRES 9

19.00 h

CAN RIERA

**Inauguració del Tast Tiana,
a càrrec de Tana Collados.**

Lliurament del Primer
Premi Sauló.

19.30 h

Obertura del Tast Tiana

21.00 h

Concert d'ADT

23.00 h

Tancament de la venda
de tiquets de degustació.

24.00 h

Tancament del Tast Tiana.

DISSABTE 10

19.30 h

CAN RIERA

**Tast de vins
de la D.O. ALELLA,**
a càrrec de Johnny
Alemán, somelier,
actor i pallasso.

19.30 h

Obertura del Tast Tiana

21.00 h

**Concert de Cristian
Riaño DJ & Pablo
Galak saxo.**

23.00 h

Tancament de la venda
de tiquets de degustació.

24.00 h

Tancament del Tast Tiana.

DIUMEGE 11

De 9.30 a 13.30 h

PASSEJADA PER LES VINYES

Visita a les vinyes i tast de vins del celler Alta Alella.
Coneixerem els orígens, on i com creixen els ceps
i com els afecta l'entorn.

**Inscripcions a partir de l'1 de juny al telèfon 933 956 336,
de 9 h a 14 h. Recorregut aproximat 5 Km. Gossos, no.**

12.00 h

CAN RIERA

LES CUINERES DE TIANA

Cuineres de diferents generacions expliquen receptes
històriques dels bars i restaurants de Tiana.
Visibilitzem el paper de la dona en la gastronomia local.

Presentat per la periodista Gisela Rodríguez.

Vermut del Tast a càrrec de la Bodega del Mascaró.

19.30 h

CAN RIERA

Tast de vins de la D.O. ALELLA,
a càrrec de Johnny Alemán, somelier, actor i pallasso.

19.30 h **Obertura del Tast Tiana**

21.00 h **Concert d'A Ciegas.**

23.00 h Tancament de la venda de tiquets de degustació.

24.00 h Tancament del Tast Tiana.

VINS PARTICIPANTS

1 FORANELL CUPATGE

Vi d'alta intensitat amb tonalitats grogues i reflexos daurats. Entrada càlida i cremosa, omplint la boca gràcies a una acidesa present i fonedissa alhora. Notes fresques d'herba aromàtica i fruita blanca que es barregen amb matisos d'espècies com el safrà i el pebre blanc.

Celler Quim Batlle

La Sentiu, s/n
08391 Tiana

T. 648 18 00 35
www.vinosdealella.com
celler@joaquimbattle.com

2 AUS ROSÉ PÉT-NAT

Vi sec lleugerament escumós amb una bombolla cruixent. Color rosa clar i brillant, lleugerament tèrbol, propi del seu mètode d'elaboració. Aromes de fruites vermelles (maduixes, magranes, groselles) i notes florals de violeta.

Alta Alella

Can Genís, s/n
08391 Tiana

T. 934 69 37 20
www.altaalella.wine

3 LES COSTES

Vi negre procedent de la vinya Les Costes i la vinya Can Vermell. Raïm ecològic collit a mà en caixes de 15 Kg. Maceració curta d'entre 6 i 8 dies amb bazuqueig manual diari. Fermentació i criança 9 mesos en barriques de roure americà. 1 any de repòs en ampolla.

Albert Federico

Indústria, 164
08391 Badalona

T. 93 387 26 42
www.albertfederico.cat

4 SAULÓ CRIANÇA

Vi blanc amb ànima de vi negre. Bona complexitat aromàtica on destaquen els aromes de criança sota les notes de fruites madures, aromes de fonoll, pera, vainilla.

Masia Can Roda

IBV-5006, 08106 Santa
Maria de Martorelles

T. 679 19 62 72
www.cellercanroda.cat



5 ORÍGENS

L'anyada ha donat una mica menys de la producció prevista però amb el resultat d'un bon fruit. El vi és afruitat, lleuger de boca, suau, fresc i aromàtic amb un punt d'agulla.

Masia Coll de Canyet

Carretera de Canyet, 73
08915 Badalona

T. 933 95 12 66
www.viorigens.cat

6 LA FLAMENCA

Vi de marinada, fresc, salí, amb notes de fonoll i fruita fresca.

Mario Rovira viticultor

Camí de l'Alegria, 18
08391 Tiana

T. 625 53 58 07
www.mariorovira.com

7 BRIZAT

Vi blanc elaborat com un vi negre. Color daurat i ben polit. Intensitat aromàtica de fruites d'os i madures amb notes de bosc mediterrani de romaní i farigola. És ample i llaminer d'entrada, amb notes minerals i fresc amb un punt salí.

Celler Testuán

Carrer Emília Carles, 9
08348 Cabrils

T. 696 57 52 16
www.testuan.com

8 LES CAMPANES DE LIMA BLANC COURE

Color daurat amb reflexos. Nas intens i complex, notes de fumats i lleugers torrats, especiat (fonoll), cítric (taronja, llimona, pomelo), afruitat (préssec, poma madura). Una bona estructura i textura que omple la boca, acidesa equilibrada, madur, final lleugerament amarg i sec molt agradable.

L'Artesà del Temps

T. 600 23 61 76
www.artesadeltemps.cat

MOSTRA GASTRONÒMICA
I DEL VI DE TIANA

RESTAURANTS PARTICIPANTS

TAST TIANA
14a EDICIÓ

FALSA PIZZA
MARGARITA
QUEEN'S CHUTNEY

MELMELÀRIA
Cuina per encàrrec

Carrer Sant Isidre, 13 B
08391 Tiana
T. 654 10 64 65
@melmelaria

CIGRONS D'ASTORGA
AMB SAMFAINA A L'ESTIL
DE LA IAIA CARMEN
CROQUETES CASOLANES
DE PERNIL DE JABUGO

L'AVI MINGO

Cuina tradicional catalana
i de temporada

Lola Anglada, 28
08391 Tiana
T. 93 395 22 06
www.avimingo.com
@avimingotiana

ANXOVES AMB
PA DE COCA
STEAK TÀRTAR DE BOU

LA BODEGA
DEL MASCARÓ
Productes de proximitat

Carrer Doctor Mascaró, 22
08391 Tiana
T. 619 17 35 00
www.mascaro.es

ESPAGUETIS
AMB SALSA DE NOUS

TIRATI TIRITI

Cuina italiana

Pl. de la Vila, 6
08391 Tiana
T. 93 118 26 75
@tiratitiriti

WRAP DE ROAST AMB
RUCA I TÒFONA
HAMBURGUESA DE CAVA
AMB FORMATGE SAVEL
AL PEDRO XIMENES

QUEVIURES
ANITA
Productes de proximitat

Carrer del Bisbe Català, 1
08391 Tiana
T. 933 95 19 52
@queviures_anita

RESTAURANTS CONVIDATS DIVENDRES

UDON KINTON
FUTOMAKI POLLASTRE
YAKITORI

NÚVOL
KINTON SUSHI
Cuina japonesa

Plaça Antoni Gaudí, local 9
08391 Montgat
T. 93 706 21 99
www.nuvolkintonsushi.com
@nuvolkintonsushi

ESBERGÍNIA ESCALIVADA A LA
FLAMA AMB FORMATGE BLAU
CERETÀ I SARDINA FUMADA
ESPATLLA DE XAI ROSTIDA
AMB CREMÓS DE PATATA
A LA MOSTASSA ANTIGA

CAN
PIQUÉ
Cuina catalana revisada

Carretera Badalona Montcada, Km 7
Badalona
T. 93 564 00 23
www.canpique.com
@canpique

DISSABTE

TÀRTAR DE TONYINA
VERMELLA AMB ALVOCAT
PAELLA IBÈRICA

CAN
MARIO'S
Cuina mediterrània

Indústria, 164 Indústria, 190
08391 Badalona 08391 Badalona
T. 93 387 26 42 T. 93 172 63 21
@canmarios

CANELONS DE ROSTIT
GRATINATS AMB
FORMATGE EMMENTAL
BUNYOLS DE BACALLÀ

RESTAURANT CAN ROCA

Cuina catalana
i de temporada

Can Roca, s/n
08391 Tiana

T. 933 950 747

www.restaurantcanroca.com

BRAVES AMB ALLIOLI
I SALSA BRAVA
TORRADA DE PORC
GUISAT

LA CUINA DE CAN VILARÓ

Productes de proximitat

Carrer del Centre, 8
08391 Tiana

T. 646 26 06 59

📷 @lacuinadecanvilaro

TURBANT D'ALBERGÍNIA
FARCIT DE MORCILLA
TÀRTAR DE LLONGANISSA
I RAF SOBRE COCA
DE MONTSERRAT

CASAL DE TIANA

Cuina mediterrània - Tapes

Av. Isaac Albéniz, 8-10
08391 Tiana

T. 93 395 23 03

f @elcasaldetiana

LES TIANES
ASSORTIT DE
DOLÇOS EN GOT

FORN SOLÀ

C. Sant Jaume, 6
08391 Tiana

T. 93 395 26 02

📷 @forn_sola

CUA DE VACA
EN SALSA DE CARN
PINTXOS DE CA L'ANÍBAL
ADOBATS AMB ESPÈCIES

CA L'ANÍBAL

Cuina tradicional

Avinguda Onze de Setembre, 69
08391 Tiana

T. 93 465 33 27

VARIETATS DE MOUSSE
PORCIÓ DE PASTÍS

FORN I PASTISSERIA AIXELÀ

Av. Isaac Albéniz, 26 C. Matas. 97
08391 Tiana 08391 Tiana

T. 933 950 747

T. 93 395 59 52

📷 @forn_aixela

ENTREPÀ DE CALAMARS A
L'ANDALUSA AMB FULLES
FRESQUES I MAIONESA CÍTRICA
BABÀ AL LIMONCELLO
AMB CHANTILLY

FOODLONA BY MIQUEL ANTOJA

Cuina per emportar

Riera de Canyadó, 44
08911 Badalona

T. 93 669 38 94

www.foodlona.com

📷 @foodlona

DIUMENGE

FIDEUÀ DE PEIX

LES TERRASSES DE SANT ROMÀ

Cuina catalana

Carretera B-500 Km 4
08391 Tiana

T. 93 395 14 02

www.lesterrasses.cat

TÀRTAR DE SALMÓ AMB
GUACAMOLE I SALSA DE
FORMATGE CÍTRICA
FINGERS DE POLLASTRE
AMB SALSA CURRY

LA COSTA

Cuina de proximitat

C. de les Eres, 1
08911 Badalona

Tel. 93 384 56 52

www.lacostabdn.com

📷 @lacostabdn